

## HOVEDRET

### ***Farseret mørbrad med baconflet, aspargeskartofler, gulerødder og peber/champignonsauce***

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

1 stk.	Svinemørbrad min. 500 gr.
0,5 kg.	Kalv/gris fars
1 kg.	Kartofler gerne asparges
3-400 gr.	Gulerødder
2 breve	Peber saucepulver
250 gr.	Champignon
400 gr.	Bacon skiver
1 ltr.	Mælk
1 spsk.	Rasp
1 stk.	Æg
1 stk.	Løg groftrevet
	olie salt og peber

**Fremgangsmåde:** Kom det revne løg i en skål sammen med 1 kop mælk, rasp, æg, en strøget tsk. peber og en tsk. salt. Rør det hele godt sammen og rør farsen i blandingen (grundigt). Læg film over og sæt på køl i ½ time. Afpuds mørbraden. Kom 2 spsk. olie på en pande, kom det afpudsede på panden (der er smag i det) og brun mørbraden sammen med. Lad mørbraden afkøle. (gem panden med fedtet). Tag et stykke bagepapir, læg halvdelen af baconstykkerne herpå ved siden af hinanden. (Skal gerne fylde næsten lige så meget som længden af mørbraden). Tag en strimmel bagepapir og læg på tværs af baconstykkerne midtpå. Fold hver anden af baconstykkerne ind over bagepapiret, læg nu en strimmel bacon på tværs, læg de ombøjede stykker tilbage og flet videre. Bred farsen ud midt på baconflettet, ca. 3 gange så meget som tykkelsen af mørbraden (lidt matematik). Brug bagepapiret til at »rulle« bacon/farsen om mørbraden, læg den i et ildfast fad og giv den ca. 40 min. i ovnen ved 180°, bliver den for brun læg stanniol over lidt af tiden. Kog kartofler og pil dem når de er kogt. Rens gulerødder og skær i 5 cm. stykker og kog dem møre. Rens champignon del dem med en æbledele, skær stokken i 1 cm. skiver og brun dem på panden (i fedtet fra mørbraden). Sovsen tilberedes efter anvisning på posen, tilsæt de stegte champignon.

Skær mørbraden i skrå skiver på 2-3 cm. og server kartofler/gulerødder og sauce til.