

## Stegt hel svinemørbrad m. svamperisotto og æble/løg kompot

### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 stk. Svinemørbrad (min. 500 gr.)
- Ca. 20 gr. Smør
- 0,5 - 1 dl. Sherry (eller lignende)
- Salt og peber

### Risotto:

- 340 gr. Risottoris (4 dl. kogeris kan bruges)
- 4 dl. Bouillon (grønsag evt. grønsagsjuice)
- 1 dl. Hvidvin
- 1 dl. Piskefløde
- 400 gr. Svampe (gerne Portebello eller brune markchampignon)
- 2 stk. Løg i 1 cm. tern
- 40 gr. Smør
- ½ stk. Rød peber
- 2 stk. Tomater
- Persille til pynt

### Kompot:

- 4 stk. Rødløg
- 4 stk. Æbler (gerne madæbler)
- 1-2 tsk. Balsamico

**Fremgangsmåde:** Pil »sølvseenerne« af kødet. Smelt smørret på en pande. Krydder mørbraden med salt og peber. Steg mørbraden på alle sider ved høj varme i ca. 2 min på hver side. Derefter tilsættes sherry og det koger ind. Sænk varmen og lad mørbrad stege videre i ca. 7-10 minutter. Derefter tages mørbraden af blusset. Lad den hvile i 5 minutter inden den skæres i skiver og serveres.

**Risotto:** Pil og snit løgene i fine tern. Rens svampene, evt. med en pensel og skær dem i tynde skiver. (Brug evt. æggedeler). Smelt smørret i gryden og svits løgene ved middel varme i et par minutter. Når løgene er klare tilsættes svampene, som svitses med i et par minutter. Skær peber i 5 mm tern og svits lidt. Tilsæt risottorisene og klar dem i smørret. Derefter tilsættes hvidvinen og lad den koge ind. Derefter tilsættes salt og vand/bouillon lidt efter lidt. Risene skal have 18-20 minutter for at blive møre. Der rører jævnligt i gryden. Når risene er møre tilsættes fløden. Krydder med salt og peber. Tomaterne skæres i 5 mm tern (indmad kasseres) og iblandes lige inden servering og pynt evt. med finthakket persille.

**Kompot:** Rens æblerne, fjern kernehuset og skær dem i ret tynde både. Løgene pilles og skæres i grove både. Sauter først løg i en smule olivenolie, når de er blanke tilsættes æbler, tilsæt salt og peber og balsamico eddiken. Lad det simre i 5-8 minutter ved middelvarme indtil løgene er møre. Smages til.