



Hovedret

Mørbradbøf a la Mejdal med ris og baconkartofler.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- Ca. 0,8 kg. Mørbrad
- ½ pk.. Mini salamier
- 500 gr. Champignon
- 3-5 stk. Løg (afhængig af størrelsen)
- 1 tsk.. Salt
- ½ tsk. Peber
- 1 tsk. Paprika
- 1 tsk. Karry
- 3 dl. Grønsagsbouillon
- 3 spsk. Mel
- 1 ds. Hakket tomat
- 30 gr. Margarine
- 3 dl. Madlavningsfløde

Tilbehør:

- 2 ps. Ris
- 6 stk. Kartoffler
- 6 skv. Bacon
- 75 gr. Mozarella ost + 2 tsk. basilikum

Fremgangsmåde:

Mørbrad renses for sener, skæres i fingertykke skiver, bankes lidt flade med hånden, og steges i fedtstof på en ret varm pande i ca. 1 minut på hver side. Læg kødet til side og kog panden af med tomat og ca. halvdelen af bouillon. Hæld vædsken i et ovnfast fad, skær løgene i skiver og læg skiftevis kød og rå løgskiver i fadet.

Rens og del champignonerne i passende stykker, steg dem i lidt fedtstof på en pande til væden er fordampet og de begynder at tage farve, steg mini salamierne med i nogle min. Hæld fløden over og jævn med melblandingen, (mel og den anden halvdel af bouillon rystes sammen i en meljævner).

Hæld halvdelen af sovsen over kødet, læg et låg af stanniol over og sæt fadet i ovnen ca. 3/4 time ved 200°. Før servering hældes resten af sovsen over kødet.

Risen tilberedes efter anvisningen på pakken.

Vask kartoflerne grundigt, kog dem møre med skrællen på og køl dem lidt af. Bland ost og basilikum, del kartoflerne på langs, skrab lidt af kartoffelmasse ud og fyld ost/basilikum blandingen i, saml kartoflen igen, vikl en skive bacon om, lås med en tandstik og steg kartoflerne på panden i lidt olie, vend dem, så baconen bliver sprød på alle sider.