

HOVEDRET

Mørbradbøf m. bløde løg, nye kartofler og peberrodssauce

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 8-900 gr.	Svinemørbrad
1 kg.	Nye kartofler
400 gr.	Løg
1 bg.	Revet peberrod
100 g.	Bacon
0,25 l.	Madlavningsfløde
0,5 l.	Bouillon (grønsag)
1 tsk.	Sukker
2 tsk.	Eddike

Fremgangsmåde: Skær sølvsenen af mørbraden, skær så i ca. 3 cm. skiver. Bank skiverne, eller klem dem en smule med hånden, (skal ikke mases), krydr med salt og peber. Pil løgene og skær dem i skiver. Kom en sjat olie på en pande, kom løgene på og skru godt op for varmen, tilsæt en kop vand og 2 tsk. eddike, læg evt. låg på i nogle minutter, tag låget af og når vandet er fordampet, sku ned til 1/3 varme, rør i løgene af og til indtil de får en passende farve, skal kun være lidt brune. Læg løgene til side. Skær bacon i 10-15 mm stykker og rist dem på panden i lidt olie, læg dem på et stykke køkkenrulle, så de bevarer sprødheden. Kom så lidt olie på panden, varm den godt op og steg mørbradskiverne i et par minutter på hver side, kom skiverne i et ildfast fad og sæt i ovnen ved 175° i 20 min. fordel så løg ovenpå bøfferne og drys bacon på som topping, giv så det hele 10 min. mere i ovnen. Kartofflerne vaskes og evt. »øjne« fjernes, kog dem i letsaltet vand.

Smelt 50-100 gr. margarine i en lille gryde, når margarinen er smeltet, kommer du en pæn spiseskefuld mel i og pisker det sammen, kom halvdelen bouillon i lidt af gangen, hak peberroden fint, kom godt halvdelen i saucen, sammen 1 tsk. sukker og 2 tsk. eddike, kom så fløden i og kog godt op, smag til med mere peberrod efter din smag, det er lettere at tilsætte mere, end at tage noget af. Juster tykkelsen af saucen med bouillon.