

Mørbradbøffer i flødesovs

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 1 svinemørbrad (ca. 400-450 g)
- paprika
- tørret timian
- salt, peber
- olie til stegning
- 250 g champignon
- 200 g blomkål
- et nip cayennepeber
- 125 g bacon
- 1/2 liter fløde
- 2 løg + smør til stegning

Sådan gør du

1. Start med at afpudse mørbraden for det værste fedt, og skær den i skiver på 2-3 cm tykkelse.
2. Bank dem let flade (jeg bruger en kagerulle), drys med med lidt paprika, timian, salt og peber på begge sider.
3. Tag en pande frem og steg mørbradbøfferne et minuts tid på hver side, bare lige så de får lidt farve. Læg dem til side i et ovnfast fad. Tænd også ovnen på 200 grader varmluft.
4. Rengør champignon og blomkål og skær i mindre stykker. Jeg kan godt lidt der er lidt bid, så jeg snitter det ret groft. Dog skal blomkål ikke være for store, da de ikke når at bliver bløde i ovnen så.
5. Steg begge dele på panden med ekstra fedtstof. Drys med ekstra krydderi + et lille nip Cayenne. De skal have 5-10 minutter, til de får lidt stegeskorpe.
6. Imens kan du stege bacon på en anden pande, til det er sprødt.
7. Hæld nu grøntsager over mørbradbøfferne og læg bacon over. Hæld fløden hen over og kom fadet i ovnen.
8. Imens kan du sætte ris over i en gryde.
9. Snit løg i ringe og steg disse bløde i smør. Når fadet har fået 15 minutters tid, kommes løgene over. Giv evt. fadet 5 minutter mere med løgene på.
10. Server med ris.