

Pasta med mørbrad og champignon

Opskrift til 4 personer

Tilberedelsestid

30 minutter (ovn + hvile)

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 1 svinemørbrad, ca. 350-375 g + salt, peber og timian
- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 2 peberfrugter
- 1 bakke champignon (250 g)
- 3 spsk. olie til stegning
- godt med salt og peber
- 2 tsk. sukker
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 100 g tomatpuré
- 1 spsk. tørret oregano eller timian
- 1/2 tsk. chilipulver
- 1/2 liter fløde
- 400 g pasta
- parmesan + urter til servering

Sådan gør du

1. Start med at afpudse din mørbrad. Fjern det værste fedt og sener og gnid ellers kødet ind i salt, peber og lidt timian.
2. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
3. Varm en dyb pande godt op og steg din mørbrad i smør, så den lige brunes på alle sider. Det er blot et par minutter på panden.
4. Læg så din mørbrad over i et ildfast fad, lad blot panden stå – den kan du bruge om lidt igen. Kom fadet ind i ovnen og giv den små 20 minutter
5. Imens klargør du din pastaret:
6. Skær rødløg ud i mindre tern, riv hvidløget, rengør champignon godt og skær dem – og peberfrugt i lidt mere grove tern.
7. Kom lidt ekstra fedtstof (smør eller olie) på den pande du lige har brugt til kødet
8. Svits så lød, hvidløg, peberfrugt og champignon af.
9. Imens sætter du en gryde over med vand til pastaen. Når det koger, kommes pastaen i. Giv det 8-10 minutter til det er al dente.
10. Når de her grøntsager er faldet let sammen, tilføj da tomatpuré, sukker og balsamicoeddike + krydderi. Vend det rundt og kom fløde ved
11. Kom så dine kogte pastaer i.
12. Tag mørbraden ud af ovnen og lad den hvile i små 10 minutter på skærebrættet, inden du skærer det i skiver. Kom disse ned i pastaretten.

13. Server med høvlet parmesan og lidt friske krydderurter.