

Mørbradbøffer med Flødekartofler



Nem ret til 4 personer

Arbejdet ligger kun inden det skal i ovnen, og så smager det hamrende godt!

Ingredienser:

1 kg kartofler
1 svinemørbrad
1 pakke bacontern
½ l. Karolines Mornaysauce
Krydderier

Fremgangsmåde:

1. Du starter med at tænde ovnen på 220°
2. Kartoflerne som du har skrællet og skåret i skiver, kommer du i en gryde vand og giver dem et opkog med lidt salt, dvs. at de koger ca. et minut.
3. Mens du venter på at kartoflerne skal koge, pudser du mørbraden og skærer den i ca. 2 cm. skiver (mørbradbøffer), og bruner dem af på panden samtidig med bacontern.
4. Kartoflerne (uden vand) hældes i et ovnfast fad sammen med de brunede bøffer og bacontern.
5. Drysses med salt og peber og evt. paprika. Hæld Mornaysaucen over det hele
6. Stil fadet i den 220° varme ovn i 20-25 minutter

Velbekomme