



Svensk mørbrad serveres naturligvis med hasselback kartofler og en lækker salat. Prøv en god spidskålssalat med ærter.

Ingredienser

1-2 mørbrad afpudset (alt efter størrelse)	
250 g champignon i skiver	
2 porrer i ringe	

- 1 -2 mørbrad afpudset (alt efter størrelse)
- 250 g champignon i skiver
- 2 porrer i ringe
- 2½ dl piskefløde
- 5 spsk. tomatketchup gerne en Heinz
- 1½ tsk. chilipulver eller efter smag, kan også udelades
- 1 rød peberfrugt
- salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

1. Skær mørbrad i bøffer à ca. 1-1½ cm. tykkelse. Bank dem flade med håndrodden. Brug en eller to svinemørbrad, afhængig af størrelse og hvor sultne I er.

2. Brun dem hurtigt på en pande i lidt smør og krydr dem på begge sider med salt og friskkværnet peber.
3. Læg dem i et ovnfast fad.
4. Rist champignon og porrer i fedtstof på samme pande, lad det svitse lidt, krydr og hæld over mørbradbøfferne.
5. Kog panden af med fløde, ketchup, chilipulver, salt og friskkværnet peber. Du kan også anvende madlavningsfløde. Tilsæt mere fløde, hvis du ønsker rigeligt med sovs!
6. Hæld saucen over kød og grønsager.
7. Fjern frøstolen i peberfrugten og skær den i ringe.
8. Læg ringene øverst som pynt. Stil dit fad med svensk mørbrad i en 200 grader varm ovn på nederste rille i ca. 20 minutter. Måske lidt mere.