

Tender Pork Marsala

Forberedelsestid 10 min. Stegetid 20 min. Total tid 30 min

Nok til 4 portioner

Klar på bare 30 minutter, Tender Pork Marsala lavet med marineret frisk svinemørbrad tilberedt i en champignon vin sauce, og er perfekt til enhver aften i ugen.



Ingredienser:

- 1 (1 til 1 1/2 pund) svinekød
- 4 fed hvidløg, hakket
- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk Herbes de Provence (krydderi)
- Groft salt og friskmalet sort peber
- 2 spiseskefulde ekstra jomfru olivenolie
- 3 spiseskefulde usaltet smør, delt
- 2 mellemstore skalotteløg, fint hakket

2 fed hvidløg, hakket
400 g svampe, tyndt skåret
1 spsk mel
1/2 kop Marsala vin
1 kop hønsebouillon
3 spiseskefulde piskefløde
1/4 kop hakket, frisk persille

Vejledning:

Kom mørbrad, hvidløg, 2 spsk olivenolie og Herbes de Provence i en stor plastpose. Marinere mindst en time eller helst natten over.

Skær mørbradene i 5 cm. tykke skiver (bøffer) og tryk hver bøf lidt med håndfladen. Krydre begge sider med salt og peber.

Opvarm en stor sauterpande over høj varme. Tilsæt olivenolie og kun 1 spiseskefuld smør. Når det er opvarmet, tilsæt svinekød og lad det brune 2-3 minutter på hver side. Når begge sider er pænt brunet, fjern fra panden, overfør til ren plade og dæk løst med aluminiumsfolie.

Brug den samme pande, smelt de resterende 2 spiseskefulde smør og tilsæt skalotteløg. Varm i ca. et minut, indtil de begynder at brune og tilsæt hvidløg til at lave mad i et par minutter mere. Rør mens du skraber bunden for at frigive eventuelle brune klumper.

Tilsæt svampene, rør godt for at fordele smør og give retten smag, og lad dem koge uforstyrret i et par minutter før omrøring. Dette gør det muligt for dine svampe at blive lidt brune. Fortsæt med at koge, indtil væsken er fordampet, og svampene er gyldne i ca. 3 minutter. Strø melet i, rør, og lad melet koge ind et par minutter.

Tilsæt Marsala-vinen og koge ned indtil næsten fuldstændig fordampet. Derefter tilsæt hønsebouillon og kog i yderligere 3-5 minutter under omrøring lejlighedsvis. Reducer varmen til lav, tilsæt persille og rør den tunge creme. Derefter returneres svinekød og evt. saft, til panden. Steg mørbradbøfferne i svampesaucen, vend kødet en gang, indtil den er fast i overfladen, ca. 2 til 4 minutter, eller indtil den ikke længere er lyserød indeni. Tilsæt salt og peber efter ønske.

Serveres over pasta eller kartoffelmos og en sprød grøn salat.