



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. februar 2022

Hovedret

Mørbradbøffer med svampe og smørbagte kartofler (4 personer).

Ingredienser: 1 svinemørbrad, afpudset, 3 spsk hvedemel, salt og peber, olivenolie til stegning, 200 g champignoner, 150 g portobellosvampe, 2 løg, smør til stegning, 2 fed hvidløg, 2 tsk tørret timian, 1 tsk tørret basilikum, 1½ dl hvidvin, 2½ dl madlavningsfløde 8%. **Smørbagte kartofler:** 400 g små kartofler, 20 g smør, 2 spsk olivenolie.

Tænd ovnen på 185 grader varmluft.

Skær mørbraden i 3-4 cm tykke stykker og vend dem i en blanding af mel, salt og peber. Brun bøfferne i olie på en pande. Læg dem i et ovnfad..

Steg svampe i mindre stykker bløde i smør ved lav varme. Tilsæt presset hvidløg, timian og basilikum. Steg det et par minutter. Hæld hvidvin over og kog ind i 10 minutter. Rør fløde i. Lad saucen simre i nogle minutter, til den tykner.

Hæld svampesaucen over mørbradbøfferne og bag retten i ovnen i ca. 35 minutter. Servér evt. med frisk timian.

Smørbagte kartofler

Skrub kartoflerne og dup dem tørre. Smelt smør, bland det med olie og kartofler og bag kartoflerne møre i ovnen ca. 35 minutter. Vend dem undervejs.

