

Italiensk inspireret “Pork Wellington” med glaserede grøntsager

Mørbrad:



2 stk svinemørbrad	10 skiver parmaskinke
2 pakker butterdej	500 g svampe
2 håndfulde soltørrede tomater	10 gulerødder
3 bundter forårsløg	Et par håndfulde sugar-snaps
2 dl vand	2 store spsk honning
2 spsk syre – citron, appelsin el. lign.	2 tsk salt
2 spsk smør	

Et par spiseskefulde grøn pesto – basilikum, rucola, eller hvad du lige måtte have stående.

Rengør grøntsagerne. Hak champignons og soltørrede tomater. Steg dem tørre på panden. Flæk mørbraden “et par gange”, så du har et stort stykke fladt mørbrad. Drys med salt og peber og fordel champignons og soltørrede tomater udover mørbraden. Rul mørbraden stramt. Læg et stykke film ud på bordet. Placér stykkerne med parmaskinke på filmen. Smør pestoen udover parmaskinken. Placér den rullede mørbrad på parmaskinken og rul skinke og film stramt omkring. Stil et ovnfast fad i ovnen og tænd på 185 grader. Rul stegen i butterdejen, pensl den med et pisket æg og rids dejen med en kniv eller stik den med en kniv. Læg stegen i det ovnfaste fad og bag i

ca. 35 minutter. Mens stegen er i ovnen, går du igang med grøntsagerne. (se kartoffelroulade)

Glaserede grøntsager:

Grøntsagerne skæres i passende stykker og kommes på en pande. Tilsæt vand, honning og syre. Lad det småkoge på ca. 1/3 varme, indtil væsken er blevet "glace-like". Pisk smør i umiddelbart før servering og smag til. Anret kødet på en bund af de glacerede grøntsager med en klat creme fraiche rørt op med lidt basilikumpesto.