



Ingredienser

1-2 svinemørbrad
3 dl løse ris
8 dl hønsebouillon (8 dl vand og 2 bouillonterninger)
1 rød peberfrugt
2 porrer
3 gulerødder
2 fed hvidløg
2 tsk. tørret timian
Salt og peber
Olie til stegning

Variationer

Krydr mørbrad med paprika.

Beskrivelse

Kog vand op sammen med bouillonterninger. Hæld bouillon i et stort ildfast fad. Kom løse ris i bouillon.

Skær peberfrugt i tynde strimler, porrer i skiver og gulerødder i små tern. Hak hvidløg fint. Svits grønsagerne på en varm pande i lidt olie i et par minutter. Tilsæt timian og hæld det i det ovnfaste fad. Vend forsigtigt rundt og krydr med lidt salt og friskkværnet peber.

Afpuds svinemørbraden og brun den i lidt olie på en varm pande. Krydr med salt og peber.

Læg mørbraden oven på ris og grøntsager.

Steg mørbradretten i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i 25 minutter. Lad retten trække 5-10 minutter inden servering.