

Mørbrad med abrikossauce

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 svinemørbrad
1 tsk. salt
1/2 tsk. stødt koriander
1/4 tsk. stødt sort peber
2 spsk. olie
4 små skalotteløg
1,75 dl hønsebouillon
1,25 dl abrikosmarmelade
2 stilke rosmarin

Pynt: Rosmarinstilke

Tilbehør: Kogte kartofler og en grøn salat

Beskrivelse

Puds mørbraden af. Bland salt, koriander og peber. Gnid mørbraden med krydderiblandingen og lad den trække nogle minutter.

Skær skalotteløgene i tynde både.

Brun mørbraden i olien på panden i ca. 8 minutter. Tilsæt løgene og svits dem med. Kom mørbrad og løg i et ovnfast fad og sæt det i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter. Hold øje med løgene, så de ikke bliver brændte.

Tag bladene af rosmarinstilkene og hak dem fint.

Kom løgene tilbage på panden og tilsæt hønsebouillon, abrikosmarmelade og rosmarin. Lad saucen simre 5-6 minutter til den er tyknet.

Skær mørbraden i skiver. Anret dem på et fad og kom saucen over. Pynt med rosmarinstilke.
Server med kogte kartofler og en grøn salat.