



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t. 30 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Ingredienser

2 lille mørbrad (ca. 1500 g)

300 g bacon i tern eller strimler

1 flaske champignon

1 liter fløde

1 flaske sød chilisovs a 150 ml

Allround krydderi

Paprika

Beskrivelse

Skær fedtet af mørbradene. Gnid dem ind i en stor mængde allround og paprika krydderi. Lad dem trække i en time. (Kan med fordel gøres dagen før)

Skær mørbradene i skiver af 1 cm tykkelse. Svits dem i en pande med en smule smør, indtil de har fået en flot brun farve på hver side. Kom dem derefter i et stort ovnfast fad.

Hæld væsken fra champignonerne, og svits dem sammen med bacon i samme pande som mørbradskiverne. Kom dem i fadet oven på mørbradstykkerne.

Hvis der ikke er mere smør tilbage på panden, så kom en smule mere på og hæld lidt allround og paprika krydderi oven på. Hæld derefter fløden og chilisovsen på panden. Kog det ved svag varme i et par minutter. Hæld flødesovsen oven på mørbradene i fadet.

Sæt fadet ind i midten af en forvarmet ovn på 200 grader i 30 minutter.

Serveres med kogte ris og barbeque chips.