

Mørbrad med pesto og lufttørret skinke

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 35 min.

Ingredienser

1 svinemørbrad på ca 650 g.

130 g pesto (evt. efter opskriften her)

100 g god kvalitets lufttørret skinke

70 g revet mozzarellaost

Kødsnor

Smør og olie til stegning

Variationer

Variation 1: Brug bacon istedet for lufttørret skinke

Beskrivelse

Lav pestroen efter opskriften.

Tænd ovnen på 175°. Afpuds mørbraden for sener og fedt, og skær en rille på langs til pestofyldet. Fyld pesto i rillen, og drys med revet mozzarella. Fold skinkeskiverne omkring mørbraden, så åbningen er dækket. Bind kødsnor omkring for at holde på fyldet. Steg mørbraden i smør og olie på en pande, til den er flot brun på alle sider.

Læg den stegte mørbrad i et ovnfast fad, og sæt den i ovnen i ca. 30 minutter. Tag mørbraden ud af ovnen, og lad den hvile i 10 minutter, før den skæres i store skiver.