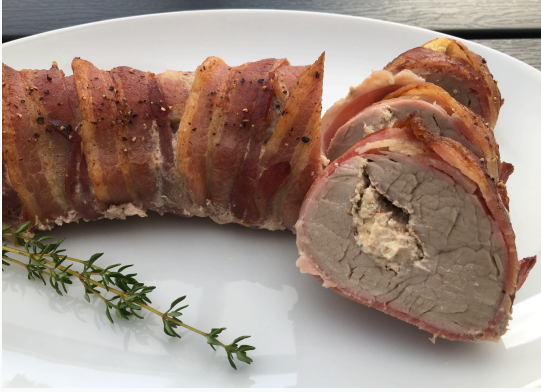


Mørbrad med pikantost og bacon

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 svinemørbrad

100 g pikantost

7 skiver bacon

Salt og friskkværnet peber

Beskrivelse

Afpuds svinemørbraden. Skær et snit i mørbraden på langs.

Læg baconskiverne ud på et skærebræt, så de overlapper hinanden. Læg mørbraden ovenpå og krydr med salt og friskkværnet peber.

Fordel pikantosten i snittet på mørbraden. Luk kødet sammen om fyldet. Fold baconskiverne over mørbraden - fold dem lige over fra den ene side og på skrå fra den anden side.

Pensl baconen med lidt olivenolie og krydr med friskkværnet peber.

Steg mørbraden i ovnen ved 200 grader i 25 minutter. Giv den herefter 7-10 minutter under grill, til baconen på toppen er sprød.

Lad kødet hvile 5-10 minutter inden servering.