



Ingredienser

500 g svinemørbrad
300 g porre
150 g rød peberfrugt
250 g champignoner
2,5 dl kokosmælk
1 dl vand
0,5 hønsebouillonterning
1 lille dåse koncentreret tomatpure (70 g)
1 tsk. sambal oelek
1 tsk. paprika
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Tilbehør: Kogte ris og broccoli

Beskrivelse

Skær porrer i tynde ringe. Skær peberfrugt i tern. Skær champignoner i kvarte.

Skær mørbraden i skiver og bank let med en kødhammer. Brun mørbradbøfferne på begge sider i olivenolie på en pande og krydr med salt og peber. Læg bøfferne i et ovnfast fad.

Svits grøntsagerne let på panden i olien. Krydr med salt og hæld dem over mørbradbøfferne.

Kog panden af med kokosmælk, vand, hønsebouillonterning og tomatpure. Smag til med sambal oelek, paprika, salt og peber og hæld blandingen over mørbradfadet.

Steg i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Server med løse ris og broccoli.