

Mørbrad på raclette

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 40 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Ingredienser

Glaseret gulerødder

200 g gulerødder

½ spsk smør

1 tsk sukker

½-1 tsk salt

Osteblanding

100 g Emmenthaler ost

1 dl neutral yoghurt

2 æggehvider

Kød

300 g champagnemarineret svinemørbrad

Tilbehør

½ bdt. frisk basilikum.

Hvidvin

Olie

Beskrivelse

Forberedelse:

Gulerødderne skylles, skrælles og skæres i små tern. Kom smør og sukker i en gryde og smelt det. Kom gulerodsternene i og glaser dem i ca. 6 minutter. Krydre med salt og kom dem i en lille skål til anretning.

Skyl basilikum og kom en god håndfuld blade i en anden anretnings skål.

Osten rives og blandes med yoghurten. Æggehviderne piskes stive med 1 knsp salt, og blandes derefter i osteyoghurten. Blanding stilles på bordet sammen med alle de øvrige ingredienser.

Mørbraden skylles og skæres i ca. 1 cm tykke skiver. Kom skiverne på et fad til anretning.

Tilberedning:

Mørbradstykkerne svitses et øjeblik i de oliesmurte raclettepander. Derefter tilsættes henholdsvis 1-2 basilikumblade, gulerodsternene, 2 tsk vin og en god portion osteblanding, hvorefter det hele grilles.

Som tilbehør kan der grilles hvidløgsflutes, rød peberfrugt, rødæg og æggekage