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 potion osteblanding, hvorefter det hele grilles.

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