



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 40 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

Rodfrugtsblanding:

150 g bacon.

750 g blandede rodfrugter (f.eks. med sød kartofler, hvidløg, rødbeder, pastinak, jordskokker og løg).

Kødet:

1 stk. svinemørbrad.

4 spsk. frisk timian.

Salt og peber.

Beskrivelse

Rengør rodfrugterne, snit dem groft og læg dem på en bageplade med bagepapir. Klip bacon i tykke strimler og vend det i rodfrugtsblandingen. Krydr med salt og peber og bag dem i 25 minutter i en forvarmet ovn på 200 grader.

Imens pudses mørbraden af og deles i to. Hak timianen groft og rul de 2 mørbradsstykker i timianen, således de er godt dækket. Krydr yderligere med salt og peber. Brun dem på en pande ca. 2 minutter på hver side, indtil de har fået en flot brun farve på alle siderne. Når rodfrugterne har fået de første 25 minutter lægges de to mørbradsstykker ind oven på rodfrugterne. Bag det hele i yderligere 15 minutter. Tag det hele ud og lad kødet hvile i 5 minutter og skær derefter mørbraden i skiver.

Anret kødet med de bagte rodfrugter. Pynt evt. med frisk timian.