

Mørbrad med sennep og parmaskinke

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Puds mørbraden af og skær den i bøffer. Tryk dem lidt flade og brun dem på begge sider. Krydr med salt og peber. Smør lidt sennep på bøfferne. Kom et stykke parmaskinke rundt om hver bøf. Steg mørbradbøfferne færdig. Hæld fløde over og drys med timianblade. Kom evt. lidt madkultur i sovsen. Lad retten simre lidt. Server med kartofler, kartoffelmos eller ris.

Ingredienser

1 svinemørbrad
2 pakker parmaskinke
2 tsk. dijonsennep
et par friske timianstilke
salt og peber
1/2 l madlavningsfløde
evt. madkulør

Tilbehør: Kartofler, kartoffelmos eller ris