

Mørbradmedaillons, 6 prs.

2 stk. svinemørbrad, 6 skiver bacon, lidt smør eller olie til stegning.

Sauce: 1 grøn og 1 rød peberfrugt, 250 gram frosne perleløg, 1 tsk. Tørret rosmarin, 1 tsk. Tørret basilikum, 2 dl. Creme fraiche 38 %, 2 dl. Hvidvin, 2 dl. Bouillon, salt, peber, 50 gram smør.

Tilbehør: hasselback - eller anden for kartofler, dampet broccoli, grønne ærter eller en blandet salat. Salat til pynt.

Hasselbackkartofler eller halve bagte kartofler serveres til.

Sauce: rød og grøn peber renses og skæres i terninger. Perleløgene svitses i en gryde og heri kommes peberfrugtterningene. Krydderurterne kommes i sammen med bouillon og hvidvin. Sauce koges godt igennem og creme fraichen tilsættes. Smages til med salt og peber.

Medaillons: Mørbraden afpudses for sener, hvorefter de hver deles i 3 stykker. Bankes let og omvikles med bacon. Steges i margarine påpande i 3-4 min på hver side, krydres med salt og peber og holdes varme.

Medaillonerne anrettes på et forvarmet pyntet fad, lidt sauce kommes over medaillonerne. Herefter kommes kartofler og grøntsager påfadet.

Resten af sauce serveres a'part.