



Oksemørbrad med bagt salat og svampesauce

En godt sammensat middag, perfekt til en dag, hvor maden skal være noget særligt.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



45 min



Apr – Okt



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 mørbrad

olie

salt og peber

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Puds kødet af og skær den tynde ende på mørbraden fra, ca. 10 cm.
- 2 Brun kødet i lidt olie på en stor pande ved meget kraftig varme.
- 3 Krydr og læg mørbraden i en bradepande.
- 4 Steg den i ovnen ved 175°C i ca. 20-30 min., afhængig af tykkelse.
- 5 Lad den hvile 10 min. under folie, inden den skæres. Brug stegetermometer. Den er rosa ved 60-63 grader, men tag den ud ved 58-60 grader, da den stiger yderligere et par grader mens den hviler.



Tip

Server sammen med spiralkartofler, bagt salat og svampesauce.

