



Kalvemørbrad med forår på tallerkenen

Luksus gæstemad der smager af forår.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Apr – Jun



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

800 g kalvemørbrad (ca. 800g)

olivenolie til brunning

salt og peber

1 bundte grønne asparges

1 bundte hvide asparges

250 g cherrytomater

100 g babyspinat (1 bakke)

1 spsk smør til stegning

800 g kogte kartofler

1 spsk olivenolie

2 spsk kapers

2 spsk olivenolie

1 bundte dild

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 180 grader.
- 2 Dup kødet tørt. Varm olien på en pande og brun kødet på alle sider. Tag kødet af panden. Krydr kødet med salt og peber.
- 3 Læg kødet i et ildfast fad og steg det i ovnen i ca. 20 minutter. Centrumtemperaturen skal være 58 grader, hvis kødet skal være rosa i midten. Lad kødet trække i ca. 10 minutter, før du skærer det i skiver.
- 4 Knæk den nederste, træede ende af aspargesene. Skræl de hvide asparges fra hoved og ned. Skær asparges i snitter. Halvér cherrytomaterne. Skyl spinaten og slyng den tør.
- 5 Smelt smørret på en lille pande og rist de hvide asparges i ca. 4 minutter til de er gyldne. Tilsæt de grønne asparges og rist i yderligere et par minutter.
- 6 Halvér kartoflerne. Varm olie på en stor pande og rist kartoflerne til de er næsten sprøde. Tilsæt tomater, spinat, hakket dild og kapers og vend forsigtig rundt. Krydr med salt og peber og vend med smørstegte asparges.
- 7 Skær kødet i skiver og anret sammen med kartofler og grøntsager

