



**Mørbrad med æbler og saltmandler**

Æblets sødme og syrlighed smager herligt til svinekød, hvilket denne klassiker, som også kaldes forloren and, er et godt eksempel på.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten

## Ingredienser

4 pers.

1 stor afpudset svinemørbrad, ca. 5-600 g

Salt og peber

2 æbler, fx. Jonagold

Kødsnor

Olie og smør

1½ dl piskefløde

Evt. kulør

1 kg kartofler

400 g haricots verts

1 dl røgede eller saltede mandler

*Opskrift og styling: Maria Meldgaard*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skær mørbraden godt halvt igennem på langs. Spred ud og læg en plasticpose over og bank dem let flade med hånden eller en kødhammer. Krydr med salt og peber.
- 2 Skræl æblerne og skær i stave. Fordel æblet på mørbrad og rul den sammen. Bind mørbradene sammen med kødsnor.
- 3 Kom olie og smør i en stegegryde. Brun kødet på alle sider. Tilsæt 2 dl vand og fløden og lad kødet simre under låg ved svag varme i 20 minutter.
- 4 Kog kartoflerne møre. Kom bønner i en gryde med vand og salt og lad dem koge møre i 2 minutter.
- 5 Tag kødet op og fjern snoren. Skær kødet i mindre stykker og server med sauce, kartofler, bønner og et drys mandler.

