

N° 01

GRILLET SVINEMØRBRAD

med tapenade og soltørrede tomater

Ingredienser:

4 personer

1 svinemørbrad
3 spk. tapenade
3 spk. Soltørrede tomater i olie,
eller friske cherrytomater i skiver
salt & peber

Pynt:

Revet citronskal
Timian

Sådan gør du:

Hvis tomaterne er tørrede, hæld da kogende vand over, og lad dem stå til de er afkølede, derefter drænes og strimles de og over hældes med 2 spk. olivenolie.

Start grillen. Eller opvarm ovnen til 200 °C

Afpuds mørbraden, snit den derefter på langs, næsten igennem.

Smør tapenaden på og læg de snittede tomater i.

Mørbraden samles derefter med kødnåle. Pensles med olie.

Grilles, brunes først på alle sider, hvorefter den ligges på indirekte varme, i ca. 30 min. Eller sættes i ovnen ved 200 °C i ca. 40 min

Der kan servers alt til, blot efter ønske. Men tomatsalat og grillede kartofler og grøntsager er lækkert.