

Svinemørbrad med parmaskinke

Ingredienser: (4 pers.)

1 meget stor afpudset svinemørbrad eller 2 små, salt og peber, lidt friske krydderurter, lidt dijonsennep, 2-3 skiver parmaskinke, evt. 1 dl marsala

Fremgangsmåde:

Svinemørbraden flækkes 2/3 på langs og åbnes op. Trykkes lidt. Bed evt. slagteren om at gøre det.

Krydr med salt og peber, smør med lidt sennep, læg lidt krydderurter på og slut af med parmaskinke, så kødet er dækket.

Grill: Læg kødet på grillen med skinkesiden nedad. Grill, til der pibler et par dråber op. Vend og gentag.

Ovn: Brun kødet, først på skinkesiden, 1-2 min. på hver side. Læg i et ovnfast fad. Kog panden af i marsala og hæld det over kødet. Sættes i ovnen ved 200 grader i 10-12 min.

Server med små friskkogte nye danske kartofler og

Kryddersmør:

100 g smør, 3 spsk. Basilikum, 1/4 tsk. tørrede chilikerner, salt og peber

Blandes, rulles i sølvpapir og sættes på køl. Skives ved servering

Frisk rødbedesalat:

4-6 friske rødbeder, 1 bundt sennepsblad salat eller rucola, hakket purløg

De rå rødbeder skrælles og skæres i tynde skiver og lægges oven på salaten. Drys med purløg og hæld dressing over.

Dressing:

Ingredienser:

1 spsk. dijonsennep, 1 stor tsk. honning, salt og peber, 1/2 dl balsamico eddike, 1 1/2- 2 dl olivenolie.

Fremgangsmåde:

Pisk sennep og honning sammen. Tilsæt balsamico. Pisk godt. Tilsæt olien lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt lidt vand, hvis den er for tyk. Smag til med mere eddike eller olie.