

Grillet Svinemørbrad med Rabarberkompot & Persillekartofler

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Svinemørbrad
1000 g	Små kartofler, øko
1 bdt	Persille
1 stk	Agurker
1 bdt	Rabarber, øko
1 stk	Stjerneanis
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
4 tsk	Sennep
40 g	Smør (g)
4 spsk	Vineddike
1 tsk	Sukker (tsk)
4 spsk	Vand (spsk.)
4 spsk	Sukker til rabarber
	Salt & Peber

Tilberedning:

Skyl og skær rabarberen i mindre stykker. Bland rabarberstykkerne med sukker, vand og stjerneanis i en gryde. Kog dem ved lav varme under omrøring i ca. 15-20 minutter indtil den er fast i konsistensen. Smag evt. til med lidt ekstra sukker.

Stilles til afkøling før servering.

Gnid svinemørbraden i salt, peber og sennep. Lad den hvile i ca. 10 minutter før du steger den.

Vask og kog kartoflerne i ca. 6-8 minutter til de er møre. Hæld vandet fra og tilsæt smør, så det smelter. Hak persillen fint og vend det sammen med kartoflerne.

Skær agurken i tynde skiver. Bland dem i en skål med lidt salt, sukker og eddike.

Svinemørbraden steges eller grilles. Først brunes den godt på alle sider i lidt fedtstof. Derefter steger du den ca. i 5-7 minutter på hver side. Tag den af varmen og lad den hvile ca. 10 minutter før du skærer den i tynde skiver.

Servér svinemørbraden med kartofler, rabarberkompot og agurkesalat.

Velbekomme.