

FYLDT MØRBRAD MED KARTOFFELBÅDE

Flødeost naturel
Spegeskinke
Svinemørbrad
Pesto
Salt
Peber
Kartoffelbåde



Puds mørbrad og bank den flad. Smør med flødeost, krydr med salt og peber og læg pesto ovenpå. Rul mørbraden sammen og læg den ovenpå skiver med spegeskinke. Rul spegeskinken stramt rundt om mørbraden. Kom stegen i et ovnfast fad og steg den i oven ved 200° i ca. 20-25 min. - afhængig af stegens tykkelse. Lad mørbraden hvile 5-10 min. inden serveringen.