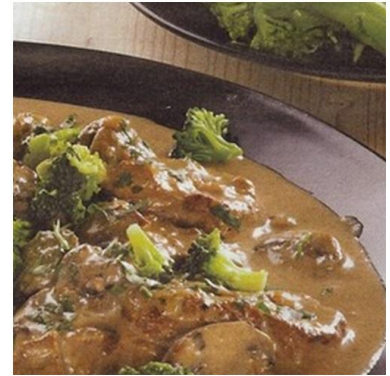


MØRBRADBØFFER MED CHAMPIGNONSOVS

4 personer

500 g svinemørbrad
Salt
Peber
2 tsk. rapsolie
2 løg i skiver
250 g champignon i skiver
3 dl vand
1 bouillonterning
1 dl vand til jævning
3 spsk. mel
1 dl fløde 9%
400 g broccoli
10 kartofler



Mørbraden renses for sener og skæres ud i 3-4 cm tykke skiver. Skiverne bankes let ud og dryses med salt og peber og steges i flydende fedtstof i 2-3 min på hver side. Tag dem af panden. Løg og champignon steges lysebrune. Vand og bouillonterning tilsættes og varmes op. Vand til jævning, fløde og hvedemel piskes sammen og hældes i sovsen under omrøring. Sovsen koges igennem ca. 5 min under omrøring, smages til med salt og peber. Mørbradbøfferne kommer i sovsen, og retten varmes igennem. Server med ca. 100 g kogt broccoli og 2-3 små kartofler pr. person.