

SVENSK MØRBRAD MED BAGT LUKSUS KARTOFFELMOS

6 personer

2 kg mørbrad
3 porrer
500 g champignon
3 tomater
1 løg
Groft salt
Friskkværnet peber
½ liter piskefløde
½ tsk. chilikrydderi

2 kg kartofler
75 g smør
2 dl piskefløde
4 æg
Groft salt
Friskkværnet peber
2 stk. snackpeber
Hakkede hasselnødder

Steg mørbrad, drys med salt og peber - læg dem i et ovnfast fad. Steg champignonerne og læg dem over mørbraden. Hak løg i små tern og skær porrerne i tynde ringe - svits det på panden til de er bløde - og hæld det i fadet. Skær tomater i små tern og kog dem op til flåede tomater. Hæld fløden i gryden til tomaterne - smag til med salt, peber og chili. Fløde/tomatblandingen hældes over i fadet med mørbrad. Pynt evt. med rød peber/snackpeber.

Sættes i ovnen ved 200° i ca. 30 minutter.

Skræl kartoflerne, skær dem i små tern og kog dem godt møre. Mos kartoflerne og rør smør og fløde i. Pisk æggeblommerne i en efter en og pisk det hele godt igennem. Skær rød snackpeber i små tern og kom det i mosen. Smag til med salt og peber. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i kartoffelmosen. Hæld mosen i portionsforme eller et stort ovnfast fad og pynt med de hakkede hasselnødder.

Bagetid ca. 30 min. ved 200° varmluft.

Kartoffelmosen kan laves klar dagen før, så den kun skal bages på dagen.

