



Svinemørbrad i pikant flødesauce og svampe

4 personer

1 stk. Svinemørbrad, ca. 500 g
4 kviste frisk timian
150 g bacon, skåret i mindre stykker
150 g champignon, skåret i halve
150 g shiitake svampe, skåret i halve
2 store løg, pillet og skåret i mundrette både
1 dl god æblemost
250 g piskefløde
1 spsk. Dijon sennep
1 tsk. Cayennepeber
En god håndfuld grofthakket bredbladet persille
Friskkværnet peber og havsalt
Smør til stegning

Tænd ovnen på 150 grader. Fjern sener fra kødet og skær mørbraden i 2,5 cm tykke skiver. Bank dem en anelse flade med hånden. Varm en god spiseskefuld smør på en pande sammen med timiankvistene. Brun bøfferne i ca. 2 min på hver side. Smag til med salt og peber. Fjern bøfferne fra panden og kom dem i et ovnfast fad sammen med timiankvistene.

På samme pande svitses baconstykkerne indtil de er medium stegte. Tilsæt herefter svampe og løg til baconstykkerne. Vend jævnligt under stegningen indtil løg og svampe er let gyldne. Tilsæt æblemost og og lad simre i et minut. Tilsæt fløde, sennep og cayennepeber. Smag til med salt og peber. Lad saucen simre i 3 min ved lav varme. Vend persillen i saucen og hæld hele herligheden over kødet. Lad retten simre færdig i ovnen i ca. 20 min.

Server retten med godt groft brød.

Retten kan serveres med små kogte kartofler eller ris, hvis du gerne vil servere retten til 6 personer og foretrækker mindre kød.