



HØVEDRET

Indbagt svinemørbrad med flødekartofler.

Ingredienser:

Antal personer: 4

1 stk.	Svinemørbrad (stor, eller 1½ alm.)
1 pakke.	Butterdej
1 spsk.	Sennep (grov)
½ spsk.	Akacie honning
1 stk.	Æg (til limning)
1½ kg.	Kartofler (mellemstørrelse)
4 tsk.	Salt
2 tsk.	Peber
1 tsk.	Muskatnød
4 fed.	Hvidløg (kan udelades)
5 dl.	Letmælk
2,5 dl.	Piskefløde
	Salt og peber

Fremgangsmåde: Skær senerne af mørbraden, brun den grundigt og lad den køle lidt af. Bland sennep og honning og smør mørbraden ind i blandingen. Læg butterdej på bagepapir og rul ud så mørbraden kan »pakkes ind«, smør alle samlinger med sammenpisket æg, og til sidst hele pakken. Bages i ca. 30 min. ved 175-80°.

Flødekartofler: Tænd for ovnen på 180°. Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver (ca. 4 mm.). Bruger du mandolinjern, husk at bruge holderen, så undgår du røde kartofler. Bland kartofler med revet el. knust hvidløg, muskatnød, salt og peber, læg dem i et ildfast fad, hæld mælk og fløde over, rør rundt et par gange og sæt fadet i ovnen i ca. 1 time, må gerne blive lidt brun på toppen.

Servering: Skær mørbraden i ca. 2,5 cm. skiver lidt på skrå. Anrettes på et fad så det ser pænt ud.