



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fyldig middagssalat med mørbrad og friske blommer

Hvedekerner

1 pose hvedekerner

Bagte rødbeder

2 stk rødbeder

Svinemørbrad

300 g svinemørbrad
1 pose timian/rosmarin
blanding
2 skiver lufttørret skinke

Salat

1 stk blomme
1 fed hvidløg
½ pose sennepsvinaigrette
50 g salatmix napolitana

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Hvedekerner:** Kog hvedekerner som anvist på posen.
3. **Bagte rødbeder:** Skræl rødbederne og skær i mundrette stykker. Vend rødbeder med olie og læg dem på en bageplade med bagepapir og sæt dem straks i ovnen.
4. **Svinemørbrad:** Afpuds mørbrad og krydr med timian/rosmarin, salt og peber. Læg skinke på en bageplade med bagepapir og læg mørbraden ovenpå. Rul mørbraden i skinke og lad den ligge med samlingen nedad. Steg mørbrad sammen med rødbeder nederst i ovnen ca. 20 min.
5. **Salat:** Skyl og skær blomme i både. Pil og pres hvidløg. Vend hvedekernerne sammen med hvidløg, sennepsvinaigrette, rødbeder, blommer og salat. Krydr med salt og peber.
6. Skær kødet i skiver, anret på salaten og servér.