



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mørbrad med glaserede rødløg og jordskokker

Det skal du bruge

300 g svinemørbrad
3 skiver lufttørret skinke
1 pk jordskokker
1½ dl sødmælk
¼ pose majsstivelse
¼ stk citron
½ pose grøntsagsbouillon
2 stk rødløg
1 spsk rødvinseddike
½ pk kruspersille
125 g couscous

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Mørbrad:** Afpuds mørbraden for fedt og sener. Svøb serrano omkring og brun af på alle sider på en tør pande. Læg den i et ovnfast fad og kom i ovnen i ca. 12 min. Hvis der bruges stegetermometer skal kernetemperaturen være 65-70°C.
3. **Stuede jordskokker:** Vask jordskokkerne grundigt og skær i tynde skiver. Kog dem møre i mælk ca. 12-14 min. Rør majsstivelsen med en smule koldt vand. Jævn derefter stuvningen med majsstivelse til ønsket konsistens. Smag til med salt, peber og citronsaft.
4. **Glaserede rødløg:** Opløs bouillon i 1 dl kogende vand. Pil rødløgene, skær dem i både og brun dem i ½ spsk olie i en gryde. Tilsæt rødvinseddike og lad det koge helt ind. Tilføj efter et par min. 1 spsk sukker og bouillon. Kog til væden er fordampet.
5. **Couscous:** Skyl og hak persillen fint. Kog 1½ dl vand og hæld langsomt couscous i. Rør rundt og kog 2 min. Sluk og lad det trække et par min. Løsn med en gaffel og tilsæt persille, lidt salt og peber.
6. Skær mørbrad i tykke skiver og anret med couscous, glaserede rødløg og jordskokker.