



Svinemørbrad i Parmaskinke

Svinemørbraden svøbes i et lag persillepesto og skiver af parmaskinke. En nem og meget smagfuld ret. Vi anbefaler en frisk hvidvin til, fx af Riesling druene som spiller godt mod persillen og det salte fra skinken og parmesanosten.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 45 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 fersk svinemørbrad, ca. 500 g
- 4 tynde skiver Parmaskinke

Ingredienser til persillepesto:

- 50 g bredbladet persille uden stilke
- 5 fed hvidløg
- 50 g pinjekerner
- 50 g parmesanost
- 1 dl olivenolie

Ingredienser til ristede spidskål:

- 1 frisk spidskål
- 1 usprøjtet citron
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. frisk timian
- 1 dl olivenolie



Til denne ret anbefaler vi



**Riesling Trocken,
Trittenheimer Ortswein**
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4256336



**Grüner Veltliner, Loiser Berg
Erste Lage**
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421136



**Valpolicella Ripasso Classico
Superiore, Acinatico**
Accordini
Veneto, Italien
Varenr. 2372236



**Riesling Trocken, Forster
Ungeheuer**
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4258036



Fremgangsmåde

Svinemørbraden afpudses for evt. sener og lignende. Brun den grundigt på en varm pande i lidt olie. Lad den afkøle og krydr med lidt salt og friskkværnet peber.

Alle ingredienser til persillepestoen blendes til en jævn konsistens. Den må ikke blive for lind. Læg skiverne af Parmaskinke tæt sammen på et stykke bagepapir og smør et tyndt lag persillepesto på. Læg svinemørbraden ovenpå og rul skinken tæt om med bagepapiret. Lad



papiret blive på. Steg færdig i ovnen ca. 15 min. ved 200 grader. Lad den hvile 15 min., inden den skæres i skiver.

Fjerne de yderste blade fra spidskålet og skyl det i koldt vand. Del det på langs i 8 både og lad stokken blive siddende til at holde det sammen. Læg dem i en bradepande og lav så denne olie: Blend hvidløg, citronskal og timian med olien og fordel et tyndt lag ud over kålen. Krydr med salt og friskkværnet peber og stil dem i en varm ovn i ca. 5 min. ved 225 grader. Kålen kan også snittes og ristes på panden med olien i stedet for at komme i ovnen. Kom lidt citronsaft over lige inden servering.

Anretning: Skær svinemørbraden i 8 skiver og anret med spidskålen. Byd nye kartofler, der er vendt i lidt persillepesto, til. Små nye gulerødder og asparges er også fint tilbehør.