



Svinemørbrad med serranoskinke, ristede østershatte, fløderødbeder og røstikartoffel

Svinemørbrad med serrano skinke, ristede østershatte og fløderødbeder - serveres gerne med en elegant hvidvin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: ca. 90 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 800 g svinemørbrad
- Salt og peber
- Ekstra jomfruolivenolie
- 60-100 g serranoskinke
- 3 bagekartofler
- ¼ potte basilikum
- ½ bdt. persille
- 1 kvist rosmarin
- 2 tsk. mel
- 1 dl olivenolie
- Salt og peber
- 600 g rødbeder
- 3 fed hvidløg
- 3 kviste timian
- 1½ dl mælk
- 1½ dl fløde
- Salt og peber
- 300 g østershatte
- 1 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- 2 tomater



Til denne ret anbefaler vi



Pouilly Fuissé, Secret Minéral
Domaine Denis Jeandeu
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1516936



Barbera d'Alba Superiore, Froi
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien

Varenr. 2371836





- Olie

Fremgangsmåde

Skræl rødbederne og skær dem i tynde skiver, snit hvidløgene og hak timianen. Bland rødbeder, hvidløg og timian sammen i en lille bradepande. Hæld mælk og fløde over blandingen, drys med salt og peber og sæt bradepanden i en forvarmet ovn ved 170 grader i 50 min., til rødbederne er møre.

Puds svinemørbraden ren for sener og krydr den godt med salt og peber. Kom olien på en pande og brun svinemørbraden godt. Læg den til side i 5 min. Omrul den med serranoskinken, læg den i et ildfast fad og bag den i ovnen ved 170 grader i 20 min. Lad mørbraden hvile i 15 min. dækket med stanniol og et viskestykke.

Vask kartoflerne godt og riv dem på et rivejern. Tør kartoflerne godt i et viskestykke og kom dem i en skål. Hak basilikum, rosmarin og persille groft og kom det i skålen til kartoflerne. Drys det hele med melet og vend det godt sammen. Kom ½ dl olivenolie i og krydr godt med salt og peber. Kom ½ dl olivenolie på en pande og varm olien godt op. Kom kartoffelblanding på og steg den som en pandekage. Vend kartoffelblanding, når du kan mærke, den har fået en dejlig skorpe. Tag kartoffelblanding af, kom den på en bradepande og steg den sprød i ovnen i 20 min. ved 170 grader. Skær ud i små trekanter ved servering.

Pluk østershatte i lange strimler. Hak hvidløg og skalotteløg fint. Svits løgene i olien, til de bliver gyldne, og tilsæt derefter østershattene. Skær tomaterne groft og tilsæt dem, når østershattene har fået farve, og lad det hele stege i 3 min.

Servér svinemørbraden med serranoskinke, de ristede østershatte, fløderødbederne med timian og røstikartoflerne.