

## Svinemørbrad i stegesø

3 svinemørbrad  
4-5 gulerødder  
1 bundt forårsløg  
500 g svampe  
5-8 fed hvidløg  
1 lille spidskål  
3/4 L oksefond  
1,5 spsk. hølvet peberrod  
3-4 tsk. stærk sennep



1. Mørbrad pudses ren for sener og fedt, skær evt, begge ender ren.
2. Løg og Hvidløg hakkes og steges på panden
3. Svampe skæres i grove tern og steges på panden
4. Spidskål snittes, gulerødder og forårsløg skæres i skiver
5. Spidskål, gulerødder, forårsløg, hølvet peberrod og svampe kommer i stegesøen ( gem 2-3 spsk. Af de stegte svampe til pesto)
6. Krydder kødet med salt og peber, læg det ovenpå grønsagerne
7. Lav en pesto i blender af 3 spsk. Løg/hvidløgsblanding, 2-3 spsk.svampe, 3 tsk. Sennep og 2-3 spsk.fond. Smør det på kødet
8. Fordel resten af løg/hvidløgsblanding på kødet som låg
9. Stegesøen sættes i en kold ovn. Steges ved 150 grader varmluft i 3 timer

