

Ingredienser:

- 1 afpudset svinemørbrad
- 1 bouillon terning (gerne okse-kalve)
- Maizena saucejævner

Marinade:

- 2 spsk. soyasauce eller Teriyaki marinade
- 1 dl olivenolie
- 2 fed pressede hvidløg
- 1 spsk. engelsk sauce
- 2 – 3 stænk tabasco
- Salt og peber

Tilberedning:

1. Rør marinaden sammen i en lille skål
2. Marinade og mørbrad kommes i en kraftig plasticpose. Lav en knude på posen så den er tæt, vend posen nogle gange, så hele kødet er dækket af marinade. Masser forsigtigt kødet, i posen, hver 2 timer. Denne massage betyder at marinaden virkelig kommer ind i kødet.
3. Kødet marineres i køleskabet i mindst 6 – 7 timer, men helst i op til 10 – 12 timer. Vend posen, gerne hver 2 timer, så kødet hele tiden er dækket af marinade. Husk at massere kødet hver gang.
4. Læg mørbrad og marinade i en lille bradepande eller et ildfast fad. Steg kødet i forvarmet ovn ved 200° i ca. 30 min. vend kødet efter ca. 15 min. Tag kødet op, dæk det med stof eller køkkenrulle, lad det "trække" medens du laver saucen
5. Resten af marinaden / stegeskyen tilsættes 2-3 dl kogevand fra kartoflerne, en bouillon terning og evt. 1 dl Cream Fine, kog op og jævn evt. med Maizena saucejævner
Smag til med salt og peber

Tilbehør:

- Hvide kartofler (*husk du skal bruge noget kogevand til saucen*)
- I sæsonen gerne nogle af årstidens friske grøntsager

Marineret svinemørbrad

(3 personer)



her pyntet med en stilk basilikum