

# **Skinkeindbagt svinemørbrad med svampe**

**Serveret ved spansk vinsmagning den 30. september 2009.**

**Til 4-5 personer**

**Brun en rensset svinemørbrad på en pande (gem endelig snasket til saucen)**

**Svits 200 g meget fintskårne svampe i smør (f.eks. alm. Champignon el.**

**Markchampignon), (gem også her snasket til saucen)**

**Læg et stk. frysefilm på bordet**

**Anbring 4-5 stk. lufttørret skinke på tværs af frysefilmen udlagt fra og tæt på nærmeste kant af frysefilmen og således at mørbraden kan rulles ind i skinken.**

**Smør godt med Dijon sennep på den lufttørrede skinke og**

**fordel de svitsede Champignon oven på skinke og sennep**

**Krydr med salt og peber**

**Læg mørbraden på tværs af skinken nærmest kanten og rul mørbraden ind i skinken.**

**Læg den i frysefilm sammenrullede mørbrad i køleskabet 3 – 4 timer før du skal lave mad.**

**Steges i ovnen i ca. 20 – 30 min. ved 200 grader (både over og undervarme)**

**Sauce:**

**Stegeskyen fra mørbraden + den sidste rest Champignon med saft koges op med madlavningsfløde.**

**Smages til med vildt & kantarelfond, Rosmarin, Sherry, salt og peber**

**Tilsættes lidt kulør for synets skyld.**

**Ved servering skæres mørbraden ud i 4 – 5 stk. og stykkerne anbringes på højkant på tallerkenen og overhældes med saucen.**

**Der kan serveres blandet salat eller andet tilbehør som ønsket**