

Mørbrad i sennepssauce



Ingredienser:

- 2 svinemørbrader
- Mel
- Salt
- Peber
- 3 mellem store løg
- 50 g smør
- 2 spsk hvidvinseddike
- 1 dl bouillon
- 2 tsk fransk dijon sennep
- 2 spsk hakket estragon
- 2½ dl fløde

How to:

1. skær mørbraden i tykke skiver (ca 2 cm)
2. stil dem på højkant og slå dem flade med hånden
3. vend kødet i melet
4. brun kødet på begge sider i en pande
5. tag dem af panden
6. svits løgene gyldne
7. tilsæt hvidvinseddike/sennep/bouillon/estragon/fløde
8. rør det godt rundt og kom kødet op i
9. lad det små simre i ca 10 min