

Mørbrad med estragon



Ingredienser:

- 1 svinemørbrad
- 15 g smør
- 1/4 l fløde
- 1 spsk. sherry
- Frisk estragon
- Salt og peber
- Evt. kulør

How to:

- Puds svinemørbraden af og skær den i medaljoner.
- Pres medaljonerne let med håndfladerne.
- Hak estragonen groft og vend medaljonerne i det.
- Brun medaljonerne af i smør og krydr med salt og peber.
- Tilsæt fløde og lad det simre i 15-20 minutter.
- Hvis en mørkere sauce ønskes, tilsæt lidt kulør, men vær forsigtig – sauceen bør ikke være mørkebrun.
- Serveres med friskkogt pasta og salat