

# Middelhavsmørbrad



## Ingredienser:

- 1 svinemørbrad på ca. 400 g
- 3-4 kviste timian, rosmarin, basilikum og evt. salvie
- 1 usprøjtet citron
- Salt og peber
- 2-3 spsk. olivenolie
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 3 tomater
- 1 skalotteløg
- 2-3 fed hvidløg
- 1 rød peberfrugt
- 400 g kartofler

## How to:

- Gnid mørbraden med hakkede krydderurter, citronsaft, salt, peber og lidt olie.
- Læg mørbraden i ovnen ved 200°C i 15 min. Tjek om den er færdig, og giv den evt. lidt mere tid.
- Skær mørbraden i skiver ved servering.
- Skær halvdelen af courgetten i lange skiver og resten i tern.
- Skær aubergine, tomater, skalotteløg, hvidløg og peberfrugt i tern.
- Rist alle grøntsager kraftigt i olie, krydr med salt og peber.
- Steg courgetteskiverne på en grillpande og rul dem omkring tomat-aubergine-fylDET.

- **Skær kartofler i både, pensl med olie og drys med salt og peber. Bag dem i ovnen ved 200°C i ca. 45 min.**