

## Svinemørbrad i rødvin



### Ingredienser:

- 2 svinemørbrad
- 1 gulerød
- 1 løg
- ½ porre
- 2 spsk tomatpure
- Lidt timian
- 2 glas rødvin
- Smør
- Persille
- 1 bouillonterning
- 250 g champignon
- 2 dl fløde
- Maizenamel

### How to:

1. Grøntsagerne skæres i små tern og sautes i smør
2. Rødvin, tomatpure, bouillonterning og timian tilsættes
3. Sauce koges ind til det halve og jævnes med maizena
4. Smag til med salt og peber
5. Mørbraden skæres i strimler og brunes på en pande med smør
6. Herefter kommes de i sauce og koger 1 min, hvorefter fløden tilsættes
7. Drys med ristede champignoner og server med kartoffelmos