



Helstegt grillet oksemørbrad



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

INGREDIENSER

1 oksemørbrad ca 600 gram
frisk timiankviste, rosmarin
Madsnor, salt og peber

SOMMERSALAT

1 spidskål el. Sommerkål i strimler
1 mango I tern
1 lille cantaloupe melon I kugler
3 ferskner I både
2 små rødløg I tynde ringe

DRESSING

Saften fra 1 lime
Saften fra 1 appelsin
1 mild chilli i små tern
1 tsk rørsukker

BRØNDKARSECREME:

3 dl fløde
1 pot brøndkarse, saft fra 1 citron, salt, peber.

Serveres med små nye kogte kartofler.

TILBEREDNING

Mørbraden duppes og krydderurter rulles omkring med madsnor. Grillen startes Alle ingredienser til sommer salaten kommes I et flot serveringsfad.

Dressingen røres sammen. Brøndkarse, citronsaft, salt og peber kommes i en blender med fløde, blend til ensartet konsistens og smages til. Mørbraden grilles på alle sider og steger i kuglegrill i ca. 20 min. Hviler i folie inden udskæring. Serveres skåret i skiver med sommersalat, nye kartofler og brøndkarse creme.

