

# Grillet oksemørbrad

## Oksemørbrad:

1 stykke af en oksemørbrad, ca. 1 kg (brug resten til et par gode bøffer)  
olie  
salt og peber

## Salsa verde:

1 bdt kruspersille  
1 citron  
2 hvidløgsfed  
50 g frisk reven parmesan  
salt og peber

## Grillede asparges:

2 bdt friske grønne asparges  
1 spsk olivenolie  
1 dl mørk balsamico  
1 stort skalotteløg eller salatløg  
1 bdt frisk basilikum

## Spinatsalat:

~~Mørk balsamico~~  
~~50 g mørk balsamico~~  
50 g mørk balsamico  
2 spsk olie  
Mørk balsamico

Steges på grillen til kødet føles fast, men eftergivende.

Godt brød

Hviler 5-10 minutter.

## Salsa verde:

Et bundt kruspersille hakkes fint.

Blandes med reven citronskal, hakket hvidløg, reven parmesan og krydres med salt og friskkværnet peber.

## Asparges:

På aspargesene skæres ca. 2-3 cm af bunden.

Aspargesene pensles med lidt olie og grilles (læg dem på tværs så de ikke falder gennem grillristen).  
Vend dem ofte.

Når de er møre og har fået flot grill-mønster tages de af.

Læg noget sølvpapir på grillen og læg aspargesene herpå.

Pensl dem med lidt olie, mørk balsamico og læg skivede skalotteløg ovenpå.

Luk sølvpapiret rundt om aspargesene.

Her trækker de et par minutter og holdes samtidig varme.



**Spinatsalat:**

Rør en olie/balsamico-dressing i en skål.

Riv spinatbladene fra hinanden og bland dem med smuldret danablu i skålen.

**Servering:**

Oksemørbraden rulles i den grønne salsa og skæres i 3 cm tykke skiver.

Aspargesene tages ud af sølvpapiret - gem olien - og lægges på tallerkenen sammen med kødet.

Der drysses med frisk basilikum over aspargesene og balsamico/olien fra aspargesene dryppes over.

Server spinatsalaten til.