

Indbagt mørbrad af gris med abrikos, oliven og timianfyld

1 grisemørbrad

Salt og peber

25 g smør

1 rulle butterdej

Æg til pensling

Fyld:

100 g sorte oliven uden sten

2 hakket skalotteløg

100 g abrikoser i tern

25 g smør

½ dl timianblade

Salt og kværnet peber

Perlebygssalat:

2 dl perlebyg

150 g spidskål

1 papaya

100 g hindbær

75 g ærter fra bælg

1 dl bredbladet persille

1 dl basilikum

Dressing:

0,5 dl mørk balsamico



0,5 dl olivenolie

Salt og friskkværnet peber



Rul butterdejen ud og lad den hvile i 15 minutter. Skyl perlebyg til salaten i lunken vand. Kog perlebyg i rigeligt vand tilsat salt i ca. 20 minutter. Lad perlebyg afkøle. Afpuds svinemørbrad for fedt og sener. Varm en pande op med smør, brun mørbraden på alle sider, og krydr med salt og peber.

Kom alle ingredienser til fyldet i en foodprocessor, og kør det i 30 sekunder til en ensartet konsistens.

Spred fyldet ud på hele butterdejen og kom den brunede mørbrad på. Fold enderne ind over kødet og pak butterdejen omkring kødet. Kom den indpakkede mørbrad over på en bageplade med bagepapir. Pensl med sammenpisket æg og bag den i ovn ved 200°C i 40-45 minutter, til butterdejen er gylden og bagt. Lad den hvile i 10 minutter inden udskæring.

Snit spidskål fint og skær papaya i tern. Bland det med afkølet perlebyg, hindbær, ærter, persille og basilikum. Lige inden servering vendes salaten med mørk balsamico, olivenolie og salt og peber.

Server salat og skiver af indbagt mørbrad.

Energi pr. person: 3954 kJ / 941 kcal

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 8,0 g

Kulhydrat: 16,0 g