

Gratineret svinemørbrad med bacon kartofler

Opskrift nr.:

74-0001

Råvarer: Til 5 bakker

Varenummer

| Kg | | Varenummer |
|--------------|---|---------------|
| 2,250 | Svinemørbrad, afpudset | |
| 0,250 | Chorizo i tynde skiver | |
| 0,300 | Revet ost | |
| 0,100 | Semi dreid tomater | |
| 2,000 | Peka, Flødekartofler i ruller | |
| 0,500 | Bacon i skiver | |
| 0,100 | Bacon Rub 1kg. pose | 9276 |
| 0,300 | Würzöl naturel hvidløg/peber 3kg spand | 238243 |
| | Alubakke med rundeler | |
| 5,800 | Total | |

Arbejdsgang:

Revet ost blandes med Hvidløg/peber marinaden.

Der skæres en lomme i mørbraden, og placeres i den ene side af bakken. Skiver af chorizo lægges i den ene side i lommen. Det marinerede ost lægges i den anden side af lommen, så man stadig kan se noget af chorizoen.

Osten pyntes af med Semi dreid tomater og en kvist grønt (kan f.eks. være frisk timian, ærteskud eller frisk rosmarin).

Kartoffelrullerne deles i 8 lige store stykker, hvorefter de omvikles med hver en skive bacon. 4 styk kartoffeltårne lægges i den anden side af bakken, hvorefter der drysses lidt Bacon rup på toppen.

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 30-35 min. Eller til en kernetemperatur på 68°C.