

Mørbradtårn med fyldte tomater og rösti

Opskrift nr.:

74-0005

Råvarer: Til 5 bakker

Varenummer

Kg		Varenummer
1,875	Svinemørbrad, afpudset	
0,250	Bacon i skiver	
1,000	Tomater	
0,250	Mozzarella i klump	
1,000	Kartoffel rösti	
0,100	Hvidløg & Rosmarin pyntekrydderi	9965
0,150	Bacon Rub 1kg. Pose	9276
	Alubakke med rundeler	

4,625 **Total**

Arbejdsgang:

Den afpudsede mørbrad skæres i bøffer og vendes i bacon rub. Herefter vikles bøfferne ind i bacon i skiver og placeres i den ene side af bakken.

Der skæres dybe riller i tomaterne, hvori der placeres ½ skive mozzarella i hver rille. Herefter de fyldte tomater krydres med Hvidløg & rosmarin krydderi. Tomater og rösti fyldes i den anden side af bakken.

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20-25 min. Eller til en kerntemperatur på 68°C.