

Mørbrad i fad

500 g svinemørbrad

500 g kartofler

150 g mozzarella

3-4 mellemstore tomater

2 løg

Ca. 150 g mayonnaise

2-3 fed hvidløg

Mornay sovs

Salt

Peber

1 bundt persille

1 bundt dild

Skær mørbrad i små stykker – ca. 5 cm og bank dem helt flade

Hak persille og dild og bland det med mayonnaise og evt. lidt olie

Kødet pensles med blandingen og står og trækker et par timer i en ildfast form

Løg, tomater og kartofler skæres i skiver

Løg lægges hen over kødet (kødet skal ikke brunes eller steges først). Derefter tomater og til sidst kartofler. Kartoflerne drysses med salt.

Mornay sovs hældes ud over og sættes i ovnen – 200 gr. Ca. 45 min.

Mozzarella drysses ud over kartoflerne og det hele sættes i ovnen igen i ca. 15 min, til osten er fint lys brun.

Velbekomme