

# Fyldt Krondyrmørbrad



## Hansens opskrifter

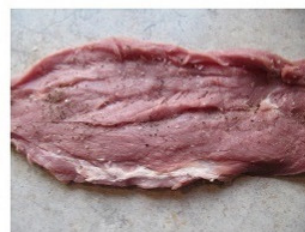
Ingredienser:

2 krondyrmørbrad a 325 g  
Lidt Hakket lammekød 300 g  
1 pk. Parmaskinke 80 g  
Tørrede skovsvampe 5 g  
Smør til stegning  
Tørrede tranebær  
Tørret Oregano  
Salt, peber

Skær en åbning på langs i hver mørbrad, krydr med salt og peber.

De tørrede svampe udblødes i vand.  
Fyld mørbraderne med hakket lammekød, hakkede svampe, morterede tranebær, oregano, salt og peber.  
Fold mørbraden godt rundt om fyldet, og snør med køkkensnor om mørbraderne.

Brun hurtigt mørbraderne i lidt smør på en pande, læg dem i et ildfast fad. Dæk mørbraderne med Parmaskinke.  
Steg i ovnen ved 200° 12-15 minutter.  
Lad kødet hvile tildækket i ca. 15 minutter.



# Valnøddesauce:



## Hansens opskrifter

2-3 skalotteløg  
2 fed hakkede hvidløg  
125 g. grofthakkede valnødder  
0.5 dl. hvidvinseddike  
2 dl. tør hvidvin  
6 dl. Indkogt Stegesky fra Mørbrad  
2 dl. piskefløde  
Salt, peber

Sauter hakket skalotteløg, hvidløg og valnødder i olivenolie, til løgene er klare.

Tilsæt hvidvinseddike og lad det koge næsten helt ind. Tilsæt hvidvin og lad det ligeledes koge næsten helt ind. Tilsæt fond og kog det næsten helt ind. Kom fløden ved, og lad det koge i ca. 10 minutter til konsistensen er let cremet.

Krydr med salt og peber og smag til med lidt citronsaft.

Læg Parmaskinken til side, fjern snoren og skær mørbraderne i skiver. Fordel parmaskinken.

Tilbehør:

Hasselback kartofler  
Salat efter smag

