

## GRILLSTEGT, FYLDT MØRBRAD



4 personer

Ca. ½ kg svinemørbrad

8 fintsnittede soltørrede tomater

½ bdt hakket basilikum

¼ dl pinjekerner

Olie

70 g lufttørret skinke

Skær et lille hul i den tykke ende af mørbraden og lav hul hele vejen ned til den tynde ende med skaftet af en grydeske.

Bland fintsnittede tomater, basilikum og pinjekerner og stop fyldet i mørbraden. Luk med en kødnål.

Pensl kødet med olie og grill det i god afstand fra kullene i ca. 15 min. Vend jævnligt

Pak mørbraden ind i skinke og grill endnu ca. 10 min.

Lad kødet hvile tildækket ca. 10 min.

**Tilbehør: mozzarellabrød**