

Mørbradbøffer i fad



4 personer

2 svinemørbrader (650 g)

4-5 chalotteløg

½ kg tomater

1 dl fløde

hakket persille

½ kg champignon

75 g smør

1 dl lys bouillon

salt, peber

Puds mørbraderne. Skær dem i 3-4 cm tykke bøffer og bank dem let flade.

Rens champignonerne og skær dem i skiver.

Pil chalotteløgene.

Smelt halvdelen af smørret og brun bøfferne. Krydr med salt og peber og læg dem i et ovnfast fad.

Skold og flå tomaterne, fjern kernerne og skær dem i tern. Fordel dem i fadet.

Varm resten af smørret og rist champignonerne. Krydr med salt og peber og fordel dem i fadet.

Kom chalotteløgene på panden og vend dem godt.

Tilsæt bouillon og lad løgene snurre et par minutter.

Tilsæt fløden og lad den koge op. Smag til med salt og peber og hæld det i fadet.

Bages 15 min. ved 200°.

Drys med hakket persille.

Tilbehør: flutes, ris