

Oppskrift

Mørbrad med spekeskinkeaioli



1

Del mørbraden og ta ut senen i midten. (Vi har brukt kun den smale filetdelen.) Gni inn kjøttet med salt og pepper. Brun kjøttet på alle sider i varm panne med litt

nøytral olje. Stek kjøttet i ovn på 130 °C til en kjernetemperatur på 54 °C. La kjøttet hvile i ca 15-20 minutter før du skjærer det i skiver.

2

Spekeskinkeaioli

Skjær spekeskinken i strimler. Ha eggene i en bolle sammen med hvitløk, dijonsennep, sitronsaft, salt og olje. Sett en stavmikser i bunn og kjør på full styrke samtidig som du drar mikseren oppover, til det blir en homogen masse. Bland spekeskinken inn i aiolien.

3

Anrett skivene av mørbraden på tallerken og legg spekeskinkeaiolien over. Legg til slutt litt finstrimlet spekeskinke på toppen som pynt

Produkter i denne oppskriften

Storfe Mørbrad U/Ben Modnet



Storfe Mørbrad u/Ben Modnet Fryst Pk



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Storfe Mørbrad 0,5 kg

Spekeskinkeaioli

Prior Egg 2 stk

Dijonsennep 2 ts

Sitronsaft 1 ss

Hvitløksfedd 1 stk

Soya- eller rapsolje 3,5 dl

Spekeskinkeaioli

Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts
Tronfjell velhengt spekeskinke, skivet	50 g