

# Mørbrad af frilandsgris med perlebyg og Balsamico-glance.



2. personer

1 stk. svinemørbrad  
150 gr. perlebyg  
2 dl. rød balsamico  
50 gr. smør  
1 stk. skalotteløg  
1 dl. hvidvin (tør)  
1 dl. piskefløde

Ærter og gulerødder efter behag.

## Perlebyg :

Skalotteløgene sautes af i smør.  
Hvidvin tilsættes og reduceres til en  
¼-del hvorefter fløden kommes på.

Koges stille og roligt ind til en  
passende konsistens.

## Balsamico:

Balsamico koges ned til en  
⅓-del og der piskes forsigtigt  
lidt koldt smør i.



Svinemørbrad befries for bi-mørbrad og sener.  
Brunes på en pande i smør og sættes i ovnen i ca. 6 min.  
Krydres godt med salt og peber.

Svinemørbraden skæres i passende stykker og anrettes  
med perlebyg samt balsamico-glance

Gulerødder og ærter efter behag.

Velbekomme Lars Thude