

Mørbrad med appelsinsky

Ingredienser:

1 mørbrad.
2 fed hvidløg.
1 teskefuld peber.
2 teskefulde timian.
Skallen fra 1 usprøjtet appelsin.
Saften fra 1 appelsin.
2 spiseskefulde hvidvinseddike.
1 spiseskefuld olie.
1 spiseskefuld honning.
1 teskefuld salt.

Fremgangsmåde:

Mørbraden afpudses.

Hvidløgsfedene og appelsinskal rives på den grove side af et rivejern. Revet hvidløg og appelsinskal blandes med peber og timian i et ovnfaste fad.

Mørbraden gnides med blandingen, og lægges i det ovnfaste fad.

Hvidvinseddike og friskpresset appelsinsaft røres sammen og hældes over mørbraden. Kom film over det ovnfaste fad, og lad det trække et par timer i køleskabet.

Ovnen tændes på 200 grader.

Mørbraden brunes i olien i en gryde.

Der slukkes for gryden og mørbraden lægges tilbage i det ovnfaste fad, og marinaden hældes over i gryden.

Mørbraden pensles med honning og der drysses med salt, hvorefter mørbraden steges i ovnen i en halv time.

Hæld kødskyen over i gryden med appelsinmarinaden.

Lad derefter mørbraden trække tildækket mens du varmer appelsinskyen godt igennem. Der kan evt. tilsættes lidt kulør så skyen får farve.