

Mørbradgryde med skiver af champignon og ris

Ingredienser (4 pers.)

oliemargarine
1 stk. porre
1 stk. svinemørbrad
2 stk. gulerødder
400 g champignon i tykke skiver
1 stk. løg
Vand, salt, peber
evt. kviste af timian
Maizena saucejævner
400 g kogte ris
Bredbladet persille

Fremgangsmåde:

Svinemørbrad pudses af for sener og skæres i skiver, brunes på pande i fedtstof efterfølgende ristes tykke skiver af champignon.

Retten krydres med salt peber, timian og vandet hældes på, så det dækker.

Mørbradgryden skal småsimre i ca. 8 minutter og jævnes til passende konsistens med maizena.

Grønsagerne klargøres, skæres i skiver og sautes i en gryde og tilsættes mørbradgryden.

Anretning: Serveres med løse ris og pyntes med bredbladet persille.