

## Mørbradret med grøntsager (4 personer)

500 gr. svinemørbrad  
1 spsk. stærk sennep  
3 spsk. olie  
salt og peber  
300 gr. broccoli  
200 gr. reven gulerod  
1 porre  
150 gr. creme fraiche 38%  
½ l mælk  
100 gr. Emmentaler smelteost

Mørbraden skæres i tynde skiver, smøres med sennep, krydres og brunes i olien.

Broccoli (buketter) og porrer-ringe koges i 5 min. i letsaltet vand.  
Reven gulerod svitses 10 min. i lidt margarine tilsat lidt vand.  
Osten smeltes i mælken og creme fraiche tilsættes.

Mørbrad og grøntsager anrettes skiftevis i et ildfast fad, og sovsen hældres over gennem en si.

Varmes i ovnen i 20 min. ved 200 grader.

Serveres med ris til.