

## Saltet svinemørbrad med enebær og æblesalat med svesker

1 svinemørbrad på ca. 500 g  
2 spsk. sukker  
2 spsk. salt  
Olivenolie  
2 spsk. knust enebær  
Evt. friske krydderurter  
2 æbler  
200 g blommer eller 100 g svesker  
2 spsk. æbleeddike

Fjern eventuelle sener og fedt fra mørbraden. Bland sukker og salt sammen og rul mørbraden heri. Stil den til side i 1-2 timer.

Brun mørbraden på en varm pande i olivenolie, til den er gylden på alle sider og lad den stege videre i ovnen ved **90 grader i ca. 20 minutter.**

Lad mørbraden hvile et lunt sted i ca. 20 minutter, inden den rulles i knust enebær og evt. hakkede krydderurter.

Skær kødet i skiver og server en frisk salat af æbler uden kernehus i tynde skiver, svesker eller blommer, æbleeddike og god olivenolie.