

Svinemørbrad a la torunedos

M/fræk salat & mormor dressing

Til kødet i denne ret foreslår Madsen lynstegte grøntsager, smagt til med salt og peber; når grøntsagerne er næsten færdige får de et lille skvæt soya. Det giver en unik taste. Hvis du vil have sauce til, så er forslaget at koge panden af med lidt rød - eller portvin, tilsæt lidt fløde, kog ned til en passende konsistent - smag til med salt og peber.



Ingredienser til mormor dressing og den frække salat:

1 æggeblomme, 2 spsk sukker, 2 dl piskefløde, saft af 1 citron eller lidt eddike, salt og friskkværnet peber.

1 spidskål (500 g), 4 gulerødder, 2 æbler, 1 bundt purløg, 1 lille bundt bredbladet persille, nøddeblanding.

Fremgangsmåde:

Mormor dressing: Rør æggeblommerne med sukker til det er hvidt, fløde tilsættes sammen med citronsaft eller Eddiken, salt og peber.

- lad dressingen stå og tykne lidt, mens salaten laves.

Den frække salat: Halver spidskålen på langs og fjern stokken. Snit kålen helt fint. Skræl gulerødderne og riv dem groft. Skær æblerne i små fine tern. Hak purløg og persille - tilsæt nøddeblanding.

- vend det hele sammen i en salatskål. Hæld mormor dressingen over lige inden servering.

Velkomme!