



# Bacongrillet svinemørbrad



m/ citronmelisse og hvidløg

## Ingredienser:

- Ca. 700 g svinemørbrad
- 5 kviste citronmelisse
- 2 fed hvidløg
- 1/2 løg
- 8-10 skiver god bacon



## Skær svinemørbraden som følger:

- Første snit lægges på langs af mørbraden i hele længden.
- Derefter åbnes mørbraden ved at lægge 2 snit i hver inderside af mørbraden  
- Dette skal forstås således, at man i det første snit lægger yderligere 2 snit på indersiden af mørbraden.
- Herefter bredes kødet ud.
- Mørbraden fyldes med hakket citronmelisse, hvidløg og løg
- Mørbraden omvikles med bacon og snørres med bomuldstråd.
- Kødet grilles på alle sider på en varm grill.  
- Gerne en lukket grill, men ikke nødvendigt.

Giv en god og spændende salat til - måske har Tina en i disken, der kunne friste!

Velkomme!