



Ingredienser

4 personer

700 g Svinemørbrad

4 spsk Flødeost med krydderurter

1 spsk frisk Timian

1 spsk frisk Basilikum

10 skiver bacon

2 spsk Olie

1 Rudolf Juleøl

Frisk salat og brød

Marineret svinemørbrad

Fremgangsmåde

1. Læg mørbraden i en pose med appelsinskræl uden den hvide hinde og Rudolf juleøl. Mariner den i 2 timer i køleskab.
2. Del mørbraden på langs næsten helt igennem.
3. Tilsæt flødeost og nogle friske krydderurter på mørbraden.
4. Rul bacon (eller skinke) stramt omkring mørbraden,
5. Snør den fast med bomulds snor eller små tandstikkere (uden smag!).
6. Pensel fileterne med olie. Grill ca. 12 til 15 minutter på medium varme.



Eller:

Brun hurtigt på stegepande. Sæt den i ovnen ved 200 grader i 20 minutter.

Husk, at kødet skal være indpakket i al-folie i 10 til 15 min. når den er færdig stegt.

Serveres med frisk salat og godt brød.



Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

Både **Rudolf** og **Bagbord** er fortrinlig til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk