

# indbagt oksemørbrad / Beef Wellington

Opskriftgiver: betina rasmussen  
Kilde: betina rasmussen  
Portioner/stk: 6  
Kategori: Oksekød  
Tidspunkt: Andet  
Højtid: Nytår  
Land: Danmark  
Opskrift vist: 152539 gang(e)  
Opskrift print: 2715 gang(e)  
Tilføjet: 01.01.2007, 14:33



## DET SKAL DU BRUGE

1 oksemørbrad på ca 1 kilo  
salt og peber  
20 g smør  
1 pk butterdej  
250 g friske champignoner  
100 g flødeost naturel  
1 æg

## FREMGANGSMÅDE

rens mørbraden  
brun den i smør på en pande. krydder med salt og peber  
lad den afkøle på en skærebrædt

imens renses champignonerne og skæres i små stykker. De ristes på en pande i lidt smør og ristes til de er tørre.

Derefter kommes de op i en skål sammen med flødeosten.

Rul butterdejen ud ( 2 plader som lægges ved siden af hinanden, så de overlapper lidt)  
kom mørbraden derpå og kom champignonfyldet ovenpå.  
Pak butterdejen godt rundt om mørbraden.  
læg den på bagepapir og pensel med sammenpisket æg.  
I ovnen 35 minutter ved 225 grader

## SERVERING

serveres med salat, bagte kartofler, dampede grønsager bearnaisesauce, rødvinssauce eller hvad man nu har lyst til



QR SCANKODE TIL DIN MOBIL

*Hvis du tager et billede af opskriften eller bare har en kommentar, må du også meget gerne oprette et indlæg på opskriften inden på:*  
<http://www.maduniverset.dk/opskrift.php/7578>