

Letsaltet mørbrad med kartofler, rygeost og vinaigrette

Til 8 personer

2 mørbrad
2 spsk. salt
2 spsk. sukker
800 gr. Kartoffler
200 gr. Rygeost (ikke fedtfattig, så skiller den i de varme kartofler)
Evt. 100 gr. Creme fraiche 38%
Salt og peber

Vinaigrette:
Løvtikke/toppen fra bladselleri
8 radisser
Purløg
2 dl. Rapsolie
4 spsk. æbleeddike

Puds mørbrad og kom den i et fad og fordel salt og sukker ud over den. Sæt den til side i 1 times tid (hvis tiden tillader det)

Purløg og løvtikke hakkes fint. Radisserne skæres i tynde strimler.

Det hele vendes sammen til en vinaigrette og smages til med salt og peber. Tilsæt evt. lidt mere olie og eddike, hvis den bliver for 'tør'

Brun svinet på en pande og steg det i 30-40 min. I oven ved 95 gr.

Kartoflerne ordnes og koges først tæt på serveringstidspunktet. Når de er færdigkogte, hældes vandet fra og rygeosten samt evt. creme fraiche røres i, og moses groft sammen med kartoflerne. Smages til med salt og peber.

Mosen må gerne være af grov karakter, og ikke rørt for fin.

Serveres med tykke skiver af det rosastegte svin. Husk at krydre svinet godt når det er udskåret.