



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Mørbradgryde med ris og agurkesalat

### Det skal du bruge

1 stk skoleagurk  
2 spsk hvidvinseddike  
300 g svinemørbrad  
135 g basmatiris  
100 g champignoner  
½ stk løg  
150 g bacon  
1 dåse hakkede tomater  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ pose paprika

### Det skal du selv have

sukker <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Agurkesalat:** Skær agurk i tynde skiver. Bland vineddike, 2 spsk sukker, ½ tsk salt og peber og hæld over agurkeskiverne. Vend rundt og lad det trække til retten er klar.
- 2. Mørbrad:** Fjern sølvsene og afpuds mørbraden. Skær den i 2 cm tykke skiver og bank dem let, så de bliver ca. 1 cm.
- 3. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 4. Mørbradgryde:** Rengør champignon og skær i skiver. Pil og hak løg. Svits bacon og løg i en gryde. Tilsæt champignon og steg videre et par min. Kom det på en tallerken.
- 5. Mørbradgryde, fortsættelse:** Brun mørbrad skiverne i gryden 1 min. på hver side ved god varme. Krydr med salt og peber. Kom løg, bacon og champignon tilbage i gryden og tilføj hakket tomater, grøntsagsbouillon og paprika. Lad det koge ved svag varme ca. 12 min. under låg. Smag til med salt og peber.
- 6. Servering:** Servér mørbradgryden med friskkogte ris og agurkesalat.