



Mørbradbøffer med bagte rodfrugter og pestodip

Bagte rodfrugter

1 stk pastinak
1 stk gulerod
1 stk rødbede
1 stk bagekartoffel
1 stk rødløg
½ pose urte kryddermix

Pestodip

1 dl creme fraiche 18%
½ pose grøn pesto

Mørbradbøffer

300 g svinemørbrad
½ stk citron

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bagte rodfrugter:** Skræl rodfrugter og kartoffel og skær i tern ca. 2x2 cm. Pil rødløg og skær i både. Fordel det hele på en bageplade med bagepapir, vend med lidt olie og krydr med urtemix, salt og peber. Bag i ovnen ca. 25 min. til de er gennembagte og gyldne.
3. **Pestodip:** Bland creme fraiche med pesto og smag til med salt og peber.
4. **Mørbradbøffer:** Skær mørbraden i 2 bøffer pr. person. Varm en pande op med lidt olie. Riv lidt citronskal over mørbradbøfferne og krydr med salt og peber. Steg dem på panden ca. 4 min. på hver side, så de er let rosa indeni.
5. Skær resten af citronen i både. Servér mørbradbøffer med bagte rodfrugter, pestodip og citronbåde til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.