

---

## Mørbradgryde ”quicky style”

---

### Det skal du bruge til 2 personer

- 300 gram svinemørbrad
- 1 brik flåede tomater med basilikum
- 1 bakke champignon i skiver
- 12 små tomater
- 1 squash i tern
- 1 løg i skiver
- 1 dl. hyldeblomst saft
- 1 spsk. sennep
- 1 tsk. spidskommen

### Sådan gør du

- Skær mørbrad i tynde skiver
- Krydres med salt, peber og spidskommen
- Steges hårdt af i vindruekerneolie et par minutter
- Tilsæt champignon, squash og løg, og steg 2 min mere
- Så tilsætter du hyldeblomst saft, tomater og flåede tomater
- Retten koges lidt ind smages til med salt, peber og sennep

Til denne ret kan du spise små nye kartofler med frisk persille

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen