

Indbagt mørbrad med pesto og cheddar

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 svinemørbrad
fedtstof til stegning
salt og peber
1 rulle butterdej
3-4 spsk. chilipesto
200 g cheddar
1 æg

Pynt: Sesamfrø

Beskrivelse

Brun mørbraden på en pande og drys med salt og peber. Butterdejen breddes ud på et stykke bagepapir og smøres med chilipesto. Der skal være en kant på 3 cm fri for pesto hele vejen rundt. Skær osten i trekantede stave. Skær ridser på skrå i mørbraden og put stavene ned i ridserne. Læg mørbraden på den smurte dej med osten nedad. Pak dejen om mørbraden, først enderne, og pensel med æg i limningen (sørg for den er godt lukket, ellers ryger osten ud). Læg butterdejsrullen med sammenføjesningen nedad. Pensel med æg og drys med sesamfrø. Bages i 30-35 minutter ved 200 grader.

Serveres med salat og kartoffelbåde.