

Baconsvøbt mørbrad med blåost i fad med porrer og spidskål

4 porrer
 1/2 spidskål (stort)
 1 hønsebouillonterning
 2 dl vand (kogende)
 4 dl fløde
 1/2 tsk salt
 peber
 1 svinemørbrad
 Blå ost – vælg selv din favorit
 6 skiver bacon

Forvarm ovnen til 200 grader.

Rens porrerne grundigt, og skær dem i tynde skiver. Skyl spidskål, og snit det fint. Kom porre og spidskål op i et ildfast fad.

Rør hønsebouillonterningen ud i det kogende vand. Tilsæt fløde, og krydr sovsen med salt og peber. Hæld flødesovsen over grøntsagerne i fadet.

Afpuds svinemørbraden for bimørbrad, fedt og sener. Krydr den med salt og peber, skær en lomme fyldt med blå ost og pak den ind i bacon. Læg mørbraden i fadet, og sæt det i ovnen. Steg det i 20 minutter, og skru derefter op på 250 grader, og giv retten yderligere 10 minutter, til mørbraden er gennemstegt, og baconen er gylden.

Den blå ost lægger godt op til en skøn rødvin. Her serveret med en fadlagret Konvent Cellarius Merlot. Flot karminrød med lyse refleksioner i glasset. Duft af vilde kirsebær, parret med urtenoter, et strejf af peber og chokolade. Smagen er frugtig kombineret med en let chokoladenote, omgivet af en livlig syre. Voluminøs lang finish. Lageret på egetræsfad.

