

Svinemørbrad bagt i Fennikel Spice Rub

1 stor afpudset svinemørbrad

Fennikel Spice Rub (se opskrift andetsteds)

Olie til brunning

Den afpudsede mørbrad rulles i Fennikel Spice Rub, og brunes i olie på en pande på alle sider.

Bages derefter midt i ovnen (ikke varmluft) i ca 20 min. ved 175 gr. Bagetiden afhænger af mørbraddens tykkelse. Lad mørbraden hvile 10 min inden udskæring.

Mørbrad i skiver egner sig fint til Blinis.

Smør de lune blinis med et tyndt lag friskost, fx Philadelphia naturel, og læg tynde skiver mørbrad ovenpå. Dernæst lidt mangochutney og til sidst purløg.

