

Svinemørbrad med appelsin og nelliker

Samlet tid **870 min.** 150 min. Arbejdstid 720 min. Marinerings tid

INGREDIENSE

R

1 Portioner

- 1,4 kg** svinemørbrad
- Marinate**
- 5 spsk.** Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce Med
Mindre Salt
- 5 spsk.** freshly squeezed orange
juice
- 0,25 tsk.** ground ginger
- Additionally**
- 1** orange
- 10** carnations
- 1** sprig of rosemary

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rør sojasauce, appelsinsaft og ingefær sammen i en skål. Læg mørbraden i et glasfad, hæld marinaden over, og sæt den i køleskabet natten over.

Step 2

Læg den marinerede mørbrad i en bradepande, og hæld den resterende marinade over. Skær små lommer i kødet og stik nellikerne i. Læg 3 skiver appelsin og en stilk rosmarin ovenpå. Skær resten af appelsinen i kvarte, og læg dem omkring mørbraden. Læg låg på.

Step 3

Steg kødet i en forvarmet oven ved 180 grader i ca. 1½-2 timer (eller til det er mørt). Serveres med sauce af stegeskyen.