KIKKOMAN

Svinemørbrad med appelsin og nelliker

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

INGREDIENSER

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.