

Oksemørbrad med pasta.

Escalope af oksemørbrad i tomat, kapers og olivensauce med pasta og parmesan.

(4 pers.)

600 g. - 700 g. oksemørbrad i Mesterkvalitet

1 finthakket løg

1 1/2 ds. Bon Appetit hakkede tomater

4 fed hvidløg. 1/2 dl. lage fra kapers

4 spsk. kæmpe-kapers

16 sorte oliven

1 spsk. olivenolie

1 ts. hvidvinseddike

Salt, peber

Svits hakkede løg i en gryde, tilsæt tomater og svits til de begynder at afgive væde. Tilsæt knust hvidløg og lad saucen simre i 5 minutter. Kom kapers, hakkede oliven (evt. hele), olivenolie og eddike ved og smag til med salt og peber. Lad saucen koge i endnu 10 minutter for meget svag varme.

Skær oksemørbraden i tynde skiver på ca. 1/2 cm. tykkelse. Brun skiverne hurtigt i olivenolien ved kraftig varme lige inden servering.

Anret kødet på tallerkener, kom saucen over og server frisk pasta til med et drys af reven parmesan.

Velbekomme.