Fyldt Svinemørbrad i Baconsvøb

Den her Svinemørbrad er nogle som næsten alle kan lide. Seriøst det smager fantastisk og er mega nemt lavet. Opskrift på Svinemørbrad med Champignonost i Baconsvøb. Det er virkelig ikke sidste gang vi har lavet det herhjemme. Svinemørbrad smager jo godt i sig selv når den er grillet til den rette kernetemperatur. Men Bacon og ostefyld giver det hele lige det sidste. Hvor man tænker hvorfor har jeg ikke lavet det her før.

Svinemørbrad i Baconsvøb og Buko Champignonost

til 4 personer.
forberedelsestid: 15 min. , tilberedningstid: 45-60min.

Ingredienser til fyldt Svinemørbrad

- 1 Svinemørbrad
- Buko Champignonost
- 2 -3 pakker Bacon
- salt & peber

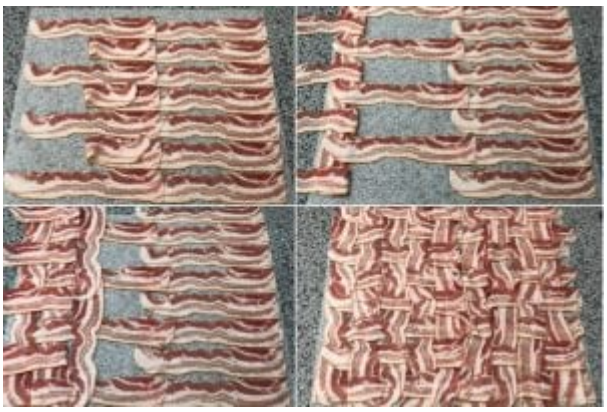
Fremgangsmåde – sådan laver du fyldt Svinemørbrad i Baconsvøb

1. Start med at pudse din Svinemørbrad for sener og løse ender. Derefter skal den skæres ud så den kan foldes helt flad ud.

2. Det gør du ved at skære den på langs i midten så du kan klappe den op, men pas på at du ikke deler den. Når du har klappet den op engang kan du gentage det på de to store flapper til du har en flad Svinemørbrad.

3. Når det er gjort kommer du din ostefyld på, og ruller din Svinemørbrad stramt sammen og ligger den på køl.

4. Efter du har lagt din Svinemørbrad på køl går vi igang med at ligge bacon ud som på billede. Jeg gøre det altid på et stykke bagepapir som er fantastisk til det, når man skal rulle Bacon rundt om fars eller som her en

Svinemørbrad. 

5. Nu placerer du din Svinemørbrad på dit Bacon og ruller den sammen. Med de to flapper Bacon lukker du siderne og slutter af med en enkelt skive bacon til at holde de to flapper på plads efter du har lukket siderne med dem som på billede.
6. Så skal din Svinemørbrad på grillen ven 200 – 215 grader og indirekte varme i 45 til 60 minutter. Eller til den ønskede kernetemperatur på 64 grader er nået.

7. Derefter skal den hvile 10 minutter inden du kan skære den ud.

Jeg serverede ***grillede kartofler*** til som blev lavet i rotisseri og stegt champignon med løg.

https://boemsen.com/rundtosse-grillede-kartofler-paa-rotisseri/