



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. november 2025

## Forret

### Bagt knoldselleri med brunet smør (4 personer).

**Ingredienser:** 1 knoldselleri, 2 spsk olivenolie, 200 g smør, 3 dl hasselnødder, salt og peber.

#### Sådan gør du:

Tænd ovnen på 180 grader.

Rens sellerierne. Læg dem i en bradepande og pensl dem med olivenolie. De skal have 2 timer i ovnen for at blive helt møre.

Rist hasselnødderne. Pak de varme nødder in i et klæde eller køkkenrulle og gnid nødderne hurtigt, så skallerne løsnes. Evt. rester af skal pilles af. Hak nødderne groft og rist dem til de er gyldne på pande eller i ovn i 7 min. ved 175 grader. Ven dem en gang imellem.

Smelt smørret ved lav varme til det skillem i smør og valle. Er der lidt skum på toppen fjernes det med en ske. Det klarede smør hældes forsigtigt over i en anden gryde, således, at den hvide valle bliver tilbage. Denne kasseres. – Det klarede smør varmes op, indtil det begynder at brune. De ristede nødder tilsættes. Sluk.

De færdige knoldsellerier halveres lodret og skæres ud i f.eks. seks stykker. Server 3 stk. overhældt med lunt, brunet smør og hasselnødder pr. person.

