



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

21. november 2024

## Forret

### Selleriæg (4 personer).

**Ingredienser:** 4 tynde skiver selleri (ca. 1 cm), 4 kolde æg, 4 skiver skinke, vand, salt, eddike, persille, salatblade. **Marinade:** 3 spsk olie, 2 tsk vineddike, ½ spsk stærk senep, salt, peber.

### Sådan gør du:

Selleriskiverne koges møre i letsaltet vand og afkøles. Marinaden rystes sammen og hældes over selleriskiverne. Trækker 1 time eller gerne længere.

**Æggene pocheres:** Vand (ca. 1 l til spsk eddike), bringes i kog i en lav gryde eller sauterpande.

Et koldt æg slås ud i en underkop, og man lader det forsigtigt glide ned i vandet. Når alle 4 æg er i vandet, samles hviden op om æggeblommerne. Æggene småkoger 3 minutter, tages op med en hulske og afkøles.

**Anretning:** Selleriskiverne anrettes portionsvis på salatblade. Skinke og æg lægges på hver skive, og der pyntes med hakket persille.

