

Hasselback knoldselleri

Opskrift til Tilbehør til 4

Samlet tid

50-55 minutter

Ingredienser

- 1 knoldselleri
- 75 g smør
- godt med salt og peber
- 1 håndfuld persille
- 1 fed hvidløg

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Smelt smør og kom det i en skål med salt, peber, persille og revet hvidløg
3. Skræl dit knoldselleri og halver. Læg dem med den flade side nederst på et skærebræt.
4. Nu skal der snittes en masse i dem. Det kan være en fordel at lægge spisepinde eller lignende på hver side af knoldselleriet, så du snitter ned i dem frem for at snitte helt igennem. Så stopper pindene kniven inden den når hele vejen igennem. Se videoen!
5. Pensl så med det smeltede hvidløgssmør
6. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir og giv dem 45 minutters tid i ovnen. De skal være bløde og gyldne.