

# Mikkel Marschalls opskrifter

## Mikkel Marschalls Bagte selleri

1 selleri  
20g smør  
½ hvidløg  
2 stilke timian eller anden krydderurt  
1 tsk salt

Selleri skrælles, foldes ind i stanniøl om smør, hvidløg og timian.

Bages i ovnen ved 160 grader i ca. 2 timer.

Sellerien skæres ud i mundrette stykker anrettes på et fad og serveres evt. som her toppet med rå strimlet bladselleri.

Bagt selleri kan serveres som tilbehør til mange slags retter.



Bagt selleri

## Mikkel Marschalls brunet jordkokkepurre Vinderopskriften ved dialogmødet

10 store jordkokker  
50 g smør  
ca. 2 dl vand  
ca. 1 tsk. salt  
1 pære  
50 gr. hasselnødder  
Lidt rå jordkokker

Jordkokkerne vaskes og lægges i en bradepande og bages ved ca. 140 grader i 1½ time. Blendes med lidt smør og vand og smages til med salt – skal have konsistens som kartoffelmos – hold evt. lidt af vandet tilbage. Jordkokkepureen anrettes på et fad og drysses med ristede hakkede hasselnødder, pærer og jordkokker i tynde skiver (Brug evt. et mandolinjern).

### Ristede hasselnødder

Hasselnødderne afskalles bedst vha. ovnen. Fordel nødderne på en bagepapirbeklædt bageplade og sæt dem i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter. Tag pladen ud og brug bagepapiret til at løfte nødderne på et rent viskestykke hvor de kan rulles og gnides så skallen falder af.



Dialogmødedeltagerne favorit: Brunet jordkokkepurre

## Mikkel Marschalls crudité af årstidens grønt med Sennep

4 radiser  
2 gulerødder  
1 glaskål  
1 spsk. sennep  
½ dl olie  
2 tsk. eddike

Grøntsagerne skæres tyndt på mandolinjern.

Olie, eddike og sennep piskes sammen og masseres ind i grøntsagerne.  
Crudité kan anvendes som tilbehør til alle slags retter.



Crudité af årstidens grønt med Sennep