



## Bagt græskar med hasselnødder, parmesan og smørstegt salvie

Ovnstegt butternutgræskar er en skøn ret i sig selv, men den går også glimrende som tilbehør til efterårets og vinterens retter.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Aug – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

1 stor butternut squash

Olie

75 g hasselnødder

1 bdt salvie

25 g parmesan

100 g smør

Salt og peber

*Opskrift og styling: Nadia Mathiasen*

*Foto: Columbus Leth*

# Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader.
- 2 Halvér butternut squash på langs, skrab indmaden ud med en ske og del den herefter endnu engang på langs. Læg græskarret i et ovnfast fad med skærefladen opad og pensl med olie. Sæt det i ovnen i ca. 30-40 minutter, til græskarkødet er mørt.
- 3 Fordel hasselnødderne i et lille ovnfast fad og rist dem i ovnen i ca. 8-10 minutter. Gnid dem mod hinanden i et rent viskestykke for at fjerne skallen og hak dem groft.
- 4 Pluk salvien og riv parmesanen.
- 5 Smelt smørret i en gryde sammen med salvien og lad det brune en anelse. Krydr med salt og peber.
- 6 Fordel det brunede smør, salvie og hasselnødder på det bagte græskar. Top til sidst med revet parmesan.

