



Nøddebrød

Brødet er baseret på nødder og æg og indeholder ikke mel. Spis det til ost eller som mellemmåltid, og opbevar brødet på køl, hvor det kan holde sig i en uges tid.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

1 formbrød

700 g nødder og kerner (f.eks. 150 g hørfrø, 100 g solsikkekerner, 200 g mandler, 50 g pistacier,

100 g græskarkerner)

8 g fint salt

1 tsk. **rosmarin** (kan udelades)

5 æg, str. M/L

$\frac{3}{4}$ dl olie

150 g revet rå kartoffel, **gulerod** eller **squash**

Smør/olie, til formen

Tekst og foto er udlånt fra kogebogen Æg, Samvirke.

Tilberedning

- 1 Opvarm ovnen til 165/150° varmluft.
- 2 Rist evt. nødderne på en tør pande, over middel/høj varme i 4-5 min. under omrøring. Det forstærker nøddesmag.
- 3 Bland nødder, salt og rosmarin i en skål. Rør æggene i sammen med olie.
- 4 Pres overskydende saft af de revne kartofler, og tilsæt dem herefter til æggemassen.
- 5 Hæld dejen i en smurt rugbrødsform og bag brødet i ca. 1 time, til det er fast og gyldent.

