



**Gratineret bladselleri med gulerødder**

Broccoli og blomkål og romanesco kål i mindre stykker kan koges 1 minut og gratineres med ostesauce på samme måde.



Bedøm opskrift



45 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

2 bladselleri

4 gulerødder

1/2 l Mornaysauce, 5% eller Mild ostesauce, 8%

1/2 dl rasp

100 g revet mozzarella, 30+

# Tilberedning

- 1 Skær rodenden af bladsellerien, fjern de grønne blade og skyld
- 2 Skær bladselleri og gulerødder i 5 cm lange stykker og del de bredeste stykker en gang på langs.
- 3 Kom grøntsagerne i kogende vand i 1 min., hæld vandet fra og lad dem dryppe af.
- 4 Kom dem herefter i et ovnfast fad, hæld saucen over og drys med rasp og ost.
- 5 Sæt fadet i ovnen ved ca. 200°C i ca. 20 min., til overfladen er gylden.
- 6 Servér.



## Tip

Server for eksempel retten til dampet eller ovnbagt hvid fisk eller kylling.

