



## Knolden på nødden

Her må selv den mest inkarnerede selleriskeptiker overgive sig - selleri får en yderst mild og nøddeagtig smag, når den bliver blandet med et syrnet mælkeprodukt. Salaten smager fx godt til vildt, sprængt andebryst og røget kød.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jul – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

# Ingredienser

**4 pers.**

½ knoldselleri

2 dl creme fraiche 9%

½ fed finthakket hvidløg

2 spsk. citronsaft

1 spsk. honning

Salt og peber

Ristede nødder

## Dressing

- 1 Vend creme fraiche med finthakket hvidløg, citronsaft, honning og smag til med salt og peber.

## Salat

- 1 Skræl knoldsellerien og riv den groft på et rivejern.
- 2 Rist nødderne på en pande uden fedtstof, indtil de dufter – pas på de ikke brænder på.
- 3 Vend den revne knoldselleri i dressingen og pynt med ristede nødder

