



Burger med selleri og gulerodsslaw

Selleribøffen smager dejligt, knasende udenpå og fløjlsblød indeni.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Jan



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1 stort **knoldselleri**

2 spsk mel

2 æg, sammenpisket

3 dl pankorasp

Salt og peber

2 spsk olie

2 **gulerødder**

3 spsk **mayonnaise**

1 lille hvidløgsfed

1 lille bdt **bredbladet persille**

Salt og peber

4 stk **hjertesalat**

2 **tomater**

1 lille **rødløg**

4 burgerboller

Syltede agurker

Ketchup

Opskrift: Michelle Appelros. Foto: Maria Warnke Nørregaard

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 180 C.
- 2 Start med at skrælle knoldselleri med en kniv. Skær ud i 1 cm tykke skiver.
- 3 Dyp skiverne i mel, derefter sammenpisket æg og derefter i pankorasp.
- 4 Steg skiverne i olie på middel varme indtil de er gyldne og sprøde. Kom dem i et fad og bag dem færdigt i ovnen i ca. 15 minutter.
- 5 Skræl gulerødderne og riv dem groft.
- 6 Vend gulerødderne med mayonnaise, presset hvidløg og hakket persille. Smag til med salt og peber.
- 7 Vask salaten, vask tomater og skær ud i skiver. Pil løg og skær i ringe.
- 8 Flæk og rist bollerne.
- 9 Kom gulerodsslaw på underbollen, så salatblad, frisk tomat, og så en selleribøf. Kom evt. lidt rå løgringe og syltet agurk på bøffen. Kom lidt ketchup på overbollen.



Tip

Server som de er eller med pommes frites eller bagte rodfrugtfritter til!

