



Knoldselleri med brunet smør

Her er det en langtidsstegt knoldselleri, der har hovedrollen på tallerkenen.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Jan



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

2 personer

1 stor **knoldselleri**

olivenolie

salt

Brunet smør

100 g smør

Desuden

50 g hasselnødder

3.5 spsk lys eddike

2 spsk citronsaft

1 tsk sukker

1 **æble**

1 potte brøndkarse

Opskrift og styling: Louisa Lorang

Foto: Lene Samsø

Tilberedning

- 1 Skær skrællen af sellerien og kassér den.
- 2 Skær sellerien i kvarte eller i 6-8 både, alt efter størrelsen på den.
- 3 Steg dem stille og roligt i olivenolie på en varm pande. Steg i 8-10 minutter på hver side.
- 4 Brun smørret i en lille kasserolle. Det skal have en fin, brun farve og dufte af ristede nødder.
- 5 Rist nødderne på en tør, varm pande. De skal have 4-5 minutter.
- 6 Gnid de mest løse hinder af og hak nødderne.
- 7 Rør eddike, citronsaft og sukker sammen.
- 8 Skær æblet i minitern og vend dem med dressingen.
- 9 Anret knoldselleri med brunet smør, æbler i syrlig dressing og masser af brøndkarse.
- 10 Top med ristede nødder og servér straks.



Tip

Du kan også bruge knoldsellerien som tilbehør. Gerne til fisk eller kylling.

