

Recept

Sellerisnitsel med bakad blomkål serveras med morotsbearnaise

Ingredienser

1 liten	rotselleri
	vetemjöl
	ägg eller lmat
	ströbröd
1 st	blomkålshuvud
	valfria kryddor (tex. "timjan, citron" "chili, vitlök")
	salt
	peppar
	rapsolja

Gör så här

Börja med sellerin, antingen helbaka alternativt dela först till 1 cm tjocka skivor och sedan blanchera av i ugnen eller i kastrull tills det är en aning mjuka. Samma om du bakar av i ugnen, ca 180 °C i ca 20–30 min. Skär sedan i skivor.

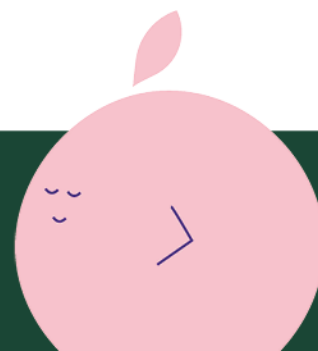
Låt svalna av och torka upp, sen ska allt dubbelpaneras i vetemjöl, ägg och till sist ströbröd.

Stek i rikligt med rapsolja med salt och peppar.

Under tiden du förbereder selleri, baka av blomkålen i ugnen i ca 180–190 °C i ca 20–40 min. tills den har fin färg och är mjuk. Dela den efteråt till serveringen.

Morotsbearnaise

3–4 st	slantad gul morot
1 liten	schalottenlök
1/2 msk	dragon i vinäger (estragon)
2 msk	hackad persilja
2 dl	rapsolja
	salt
	peppar
ev	gurkmeja



Recept

Gör så här

Koka moroten mjuk med alltihop förutom persilja och oljan.

Mixa sedan allt till en slät massa och tillsätt sedan rapsoljan i en fin stråle.

Smaksätt med persiljan. Färga eventuellt med gurkmeja om du tycker att såsen inte är tillräckligt gul.

