

VECKANS FAVORITER

LÅNGBAKAD ROTSELLERI MED BRYNT SMÖR OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

4 portioner

Tid: 1-2 timmar beroende
på storleken på rotsellerin

Ugn: 175 C

INGREDIENSER

2 stora rotselleri

eller 4 små, storlek golfboll

4 msk olivolja

4 tsk salt

100 gram smör

1,5 dl hackade hasselnötter

1 st citron, saften och

skalet

Ev msk dill eller persilja

När rotsellerin är klar

så bryner du smöret i en
kastrull tills det bubblat
klart och börjat få en brynt
färg samt en härligt nötig
koladoft.

Öppna rotsellerin ungefär
som en bakad potatis och
och rör runt innehållet lite
med en gaffel. Häll över
smöret, några droppar
citron och lite zest. Toppa
med nöterna och ev örter.

GÖR SÅ HÄR:

Skrubba rotsellerin rena
och skär av toppen för att
ställa dem med rotsidan
uppåt i formen. Beroende
på hur rotsidan ser ut kan
du behöva skära av mer
eller mindre då rotsystemet
är lite veckat. Gnid in dem
i olivolja och salt. Ställ in
dem i ugnen och baka tills
de blivit mjuka.

**MATKOOPERATIVET
HELSINGBORG**