

Birkesvendte Selleribøffer med Sprød Salat

Tilberedelsestid: ca. 20 min. + ca. 25 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Knoldselleri, øko
1 dl	Blå birkes
1 stk	Iceberg salat
6 stk	Regnbue gulerødder, øko
1 stk	Agurker
8 stk	Radiser
1 stk	Løg
1 fed	Hvidløg
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning
1 stk.	Æg
1 spsk	Vineddike
1 dl	Havregryn
8 spsk	Olivেনolie til salat
0,5	evt. mælk

Tilberedning:

Pil løget. Skræl og riv sellerien på et rivejern. Tilsæt revet løg, æg, havregryn (kan undlades), presset hvidløg, salt og peber.

Rør massen godt sammen. Tilsæt evt. lidt mælk eller ekstra havregryn, hvis det er nødvendigt for at få en god fast fars.

Form frikadeller og vend dem forsigtigt i birkes og steg dem på en pande i lidt fedtstof. Bøfferne skal stege 5-6 minutter på hver side til de er gyldne.

Snit iceberg fint. Radiserne skæres i tynde skiver. Agurken skæres i halvmåneformede skiver. Gulerødderne skæres i skiver. Bland grøntsagerne sammen.

Lav en dressing af olivenolie, vineddike, salt og peber.

Servér selleribøfferne med sprød salat og dressing.

Velbekomme.