

# Crispy Selleribøffer med Rød Spidskålssalat (V)

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

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Knoldselleri, øko
1 dl	Blå birkes
1 stk	Løg, øko
0,5 stk	Rødt Spidskål, øko
200 ml	Creme Fraiche, øko
4 tsk	Krydderimix (Paprika & Timian)
2 fed	Hvidløg, økø
2 stk	Æbler
1 stk	Rødløg, øko
400 g	Vindruer
80 g	Solsikkekerner

	DET SKAL DU SELV HAVE
2 stk.	Æg
1 spsk	Vineddike
1 dl	Havregryn
1 tsk	Honning
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

## Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Pil løget. Skræl og riv sellerien på et rivejern. Tilsæt revet løg, æg, havregryn (kan undlades), presset hvidløg, salt og peber og krydderimix. Rør massen godt sammen. Tilsæt evt. lidt ekstra havregryn, hvis det er nødvendigt. Form frikadeller og vend frikadellerne 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.

Rist solsikkekerner på en tør pande.

Snit rødt spidskål fint. Vask og halver vindruer. Æblerne skæres i tern. Rødløg pilles og skæres i fine tern.

Lav en dressing af creme fraiche, honning, vineddike, salt og peber.

Vend grøntsager, druer og æbler sammen med dressingen.

Drys solsikkekerner over salaten.

Servér selleribøfferne med rød spidskålssalat.

Velbekomme.