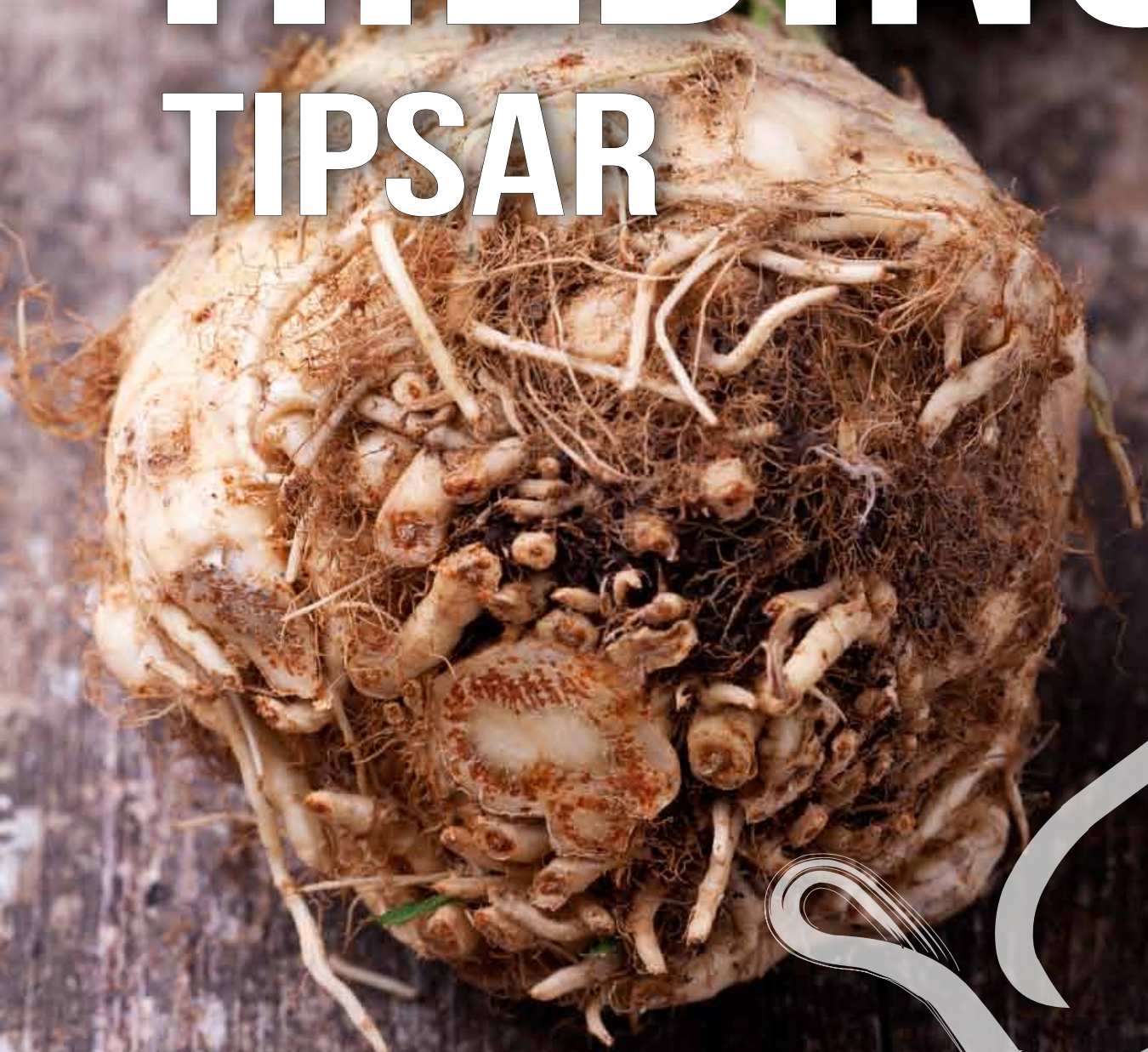


# HILDING

## TIPSAR



# Rotselleri

Rotselleri är en rotfrukt med ganska kraftig, aromatiskt smak med visst inslag av sötma. Rotselleri är utmärkt att använda i soppor och grytor, men smaken anses i regel som för kraftig för att användas i råkost men våga prova den smakrika Waldorf-salladen här intill. Smakerna passar mycket bra till tex rökt lax.

Den är även mycket god att skiva och ugnsgatinera eller steka som vegetariska biffar, eller steka eller ugnrosta i rotsakspytter.

Rotselleri är en släkting till stjälsellerin. Rotsellerins stjälkar är mer mörkgröna i färgen och det är alltså inte dessa som säljs separat under namnet själk- eller blekselleri.

Ett skaltips är att först skära rotsellerin i ganska tjocka skivor på tvären och sedan skala de runda skivorna med en potatis-skalare eller kniv innan man skär eller river den.

Förvaras i kylskåpets kallare del (2-4 grader), gärna i plast.



## **Sellerisnitzel**

Förväll skivor av skalad rotselleri i saltat vatten, låt svalna.

Vänd skivorna först i mjöl, sedan vispat ägg och sist ströbröd. Salta och peppra och stek gyllenbruna i smör.

Servera tex med en god tomatsås och tzatziki.

## Waldorfsallad

500 g rotselleri  
20 g riven pepparrot  
100 g rostade valnötter (kan ute  
slutas)  
1-2 dl majonnäs  
1 burk creme fraiche  
3 tsk dijonsenap  
2 tsk honung  
1 msk äppelcidervinäger  
salt och peppar

Riv rotsellein och pepparrotten  
och lägg i en bunke. Hacka val-  
nötterna och blanda med sellerin  
och pepparrotten.

Tillsätt majonnäs, creme fraiche,  
äppelcidervinäger, honung, senap  
och blanda väl.

Smaka av med salt och peppar.

Detta kan med fördel även göras  
till många personer.

*Du vet väl att du kan följa oss på  
facebook?*



**Fler recept hittar du på  
[www.hildingjanson.se](http://www.hildingjanson.se)**

## **ORDERLÄMNING**

**tfn: 031-84 05 60      fax:031-21 45 30  
[mailorder@hildingjanson.se](mailto:mailorder@hildingjanson.se)**

**AB Hilding Janson**  
Allt i frukt & grönt

Partihallarna • GÖTEBORG

