

Selleribøf



Til 4 personer

Disse selleribøffer er ikke kun for inkarnerede vegetarer og passionerede sellerielskere. Osten lægger en dæmper på selleriens store og særprægede smag, så den bliver knapt så dominerende. Selleribøfferne er Kirsten Olesens fra Rødkilde Højskole, mens tomatsauteen med røde og grønne tomater er for min regning.

Ingredienser:

250 g revet selleri
1/2 dl revet ost
1 fed hvidløg
1 stort æg
1 dl rasp
400 g båndpasta
3 spsk olie (oliven)
4 kryddertomater i skiver
1 spsk grofthakket frisk basilikum, eller ½ tsk. tørret

Fremgangsmåde:

Bland selleri, ost, hvidløg, æg og rasp og krydr med 1 tsk salt og peber. Rør farsen godt og form 4 bøffer. Kog pastaen al dente efter posens anvisning. Steg imens selleribøfferne gyldne i 2 spsk. af olien, 4 min. på hver side. Steg tomaterne kort på hver side i resten af olien, så de blot er varme og drys dem med basilikum. Server selleribøf og pasta med tomaterne.