



## Selleribøf

med revet ost

4 personer

### Ingredienser

3 spsk rapsolie  
1/2 revet selleri, ca 250 g  
25 g revet ost 15%  
1 fed hvidløg  
2 æg  
1 dl rasp  
1/2 tsk salt  
1/2 tsk peber

### Fremgangsmåde

1. Bland Selleri, ost, presset hvidløg, æg og rasp
2. Tilsæt salt og peber
3. Lad dejen hvile i 10 min
4. Farsen formes og presses let til 4 bøffer
5. Ristes gyldne 5 min på hver side
6. Steges videre under låg i 15 min

#### Tip!

Bøfferne kan også bages i ovn eller airfryer på bagepapir ca. 15-20 min

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (120 g)
Energi	186 kcal/781KJ	222 kcal/933KJ
Protein	8 g	9,5 g
Kulhydrat	9,5 g	11 g
Fedt	12,5 g	15 g