

## Blekselleri med ädelost och valnötter

4 port.

### Ingredienser:

1 stånd blekselleri  
150 g stilton- eller annan god ädelost  
1 dl crème fraiche eller gräddfil  
1 påse valnötskärnor  
3 - 4 msk honung

### Gör så här:

Dela bleksellerin, putsa och skölj. Låt stjälkarna rinna av. Mosa osten i en skål och arbeta ihop den med crème fraiche till en slät kräm. Använd gärna elvisp. Spritsa eller fördela krämen i sellerin. Dela i portionsbitar och lägg upp på ett fat. Halvera valnötterna och rosta dem i en stekpanna tillsammans med honungen. Garnera de fyllda selleribitarna med de karamelliserade valnötskärnorna. Ställ i kylen tills sellerin ska serveras.



## Blekselleri med ädelost och valnötter

4 port.

### Ingredienser:

1 stånd blekselleri  
150 g stilton- eller annan god ädelost  
1 dl crème fraiche eller gräddfil  
1 påse valnötskärnor  
3 - 4 msk honung

### Gör så här:

Dela bleksellerin, putsa och skölj. Låt stjälkarna rinna av. Mosa osten i en skål och arbeta ihop den med crème fraiche till en slät kräm. Använd gärna elvisp. Spritsa eller fördela krämen i sellerin. Dela i portionsbitar och lägg upp på ett fat. Halvera valnötterna och rosta dem i en stekpanna tillsammans med honungen. Garnera de fyllda selleribitarna med de karamelliserade valnötskärnorna. Ställ i kylen tills sellerin ska serveras.



## Blekselleri med ädelost och valnötter

4 port.

### Ingredienser:

1 stånd blekselleri  
150 g stilton- eller annan god ädelost  
1 dl crème fraiche eller gräddfil  
1 påse valnötskärnor  
3 - 4 msk honung

### Gör så här:

Dela bleksellerin, putsa och skölj. Låt stjälkarna rinna av. Mosa osten i en skål och arbeta ihop den med crème fraiche till en slät kräm. Använd gärna elvisp. Spritsa eller fördela krämen i sellerin. Dela i portionsbitar och lägg upp på ett fat. Halvera valnötterna och rosta dem i en stekpanna tillsammans med honungen. Garnera de fyllda selleribitarna med de karamelliserade valnötskärnorna. Ställ i kylen tills sellerin ska serveras.



## Blekselleri med ädelost och valnötter

4 port.

### Ingredienser:

1 stånd blekselleri  
150 g stilton- eller annan god ädelost  
1 dl crème fraiche eller gräddfil  
1 påse valnötskärnor  
3 - 4 msk honung

### Gör så här:

Dela bleksellerin, putsa och skölj. Låt stjälkarna rinna av. Mosa osten i en skål och arbeta ihop den med crème fraiche till en slät kräm. Använd gärna elvisp. Spritsa eller fördela krämen i sellerin. Dela i portionsbitar och lägg upp på ett fat. Halvera valnötterna och rosta dem i en stekpanna tillsammans med honungen. Garnera de fyllda selleribitarna med de karamelliserade valnötskärnorna. Ställ i kylen tills sellerin ska serveras.

