

Blekselleri med ädeloströra och valnötter!



Se mer recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Blekselleri med ädeloströra och valnötter

4 port.

Ingredienser:

1 stånd blekselleri

150 g ädelost

1 dl creme fraiche eller
gräddfil

1 pkt valnötskärnor

3 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.