



Sød sellericreme

Ingrediensliste til 10 personer:

500 g skrælet knoldselleri
300 g kondenseret mælk
5 dl sødmælk
30 g vanilliesukker
5 dl creme fraiche
50 g tørrede sorte eller røde bær
150 g ristede nødder/mandler/valnødder og spelt
35 g roemelasse
Evt. 50 g citronsaft

Metodebeskrivelse:

Selleri skæres og koges i mælk med vanilliesukker. Selleri pureres, køles af, blendes og tilsættes kondenseret mælk - smag evt. til med citronsaft.

Pureen kommer i portionsglas, derpå tørrede bær, derpå creme fraiche.

Nødder/mandler/speltgryn/roemelasse ristes i ovnen til crunch og drysses over.

Smagsbilledet er sødt til syrligt fra creme fraiche/citronsaft med meget sart aroma fra selleri.