



## Sprød selleri med stikkelsbærkompot

### Ingrediensliste til 10 personer:

750 g skrællede knoldselleri  
200 g mandler  
250 g stikkelsbær  
75 g moscovadosukker  
1 dl vand  
4 gr vanilliestang  
150 g ribs  
Salt

### Metodebeskrivelse:

Selleri skæres i bjælker, koges i 3 min. Og nedkøles. Mandler ristes ved hård varme og hakkes fint. Stikkelsbærrene koges – når blandingen koger tilsættes moscovadosukker og vanillie – blandingen koges et par minutter, blendes og nedkøles.

Selleribjælkerne vendes i de ristede nødder.

Ribs skylles og selleribjælkerne anrettes på et fad.

Den blendede stikkelsbærkompot hældes over selleribjælkerne og ribs fordeles ud over dem.

Smagsbilledet er en sart selleriaroma med nødder og friskhed fra ribs med deres syre/sødme balance. Stikkelsbær og muscovado giver kompleksitet.