

Landskrona Direkt
och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Svampgratinerad rotselleri med potatis

1 kg rotselleri
750 gr skivade frysta champinjoner
50 gr margarin
60 gr vetemjöl
0,8 l mjölk
100 gr riven ost 17 %
30 gr hackad persilja
salt och peppar
1,5 kg potatis (skalad vikt)

Gör så här:

- Skär sellerin i 1 cm tjocka skivor och skala dom.
- Koka skivorna i lättsaltat vatten tills de knappt är mjuka.
- Fräs svampen i margarinets tills vätskan ångat bort.
- Rör i mjöl , späd med mjölk och låt koka ca 5 minuter under omrörning. Tillsätt persiljan.
- Smaka av med salt och peppar.
- Lägg sellerin i smord ugnsfast form och häll över stuvningen.
- Strö över osten och gratinera.
- Gratiner i ugn 200°C ca 15 minuter
- Servera kokt potatis till.