

Salat med bagt selleri

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær sellerien ud i stænger på 1×1 cm \times selleriens længde. Vend dem med olie, finthakket hvidløg, timianblade, salt og peber. Bred dem ud på en bageplade og bag dem ved 200 grader i ca. 35 min. Når stængerne er brune og møre, tages de ud af ovnen og vendes med balsamico og persille. Kan serveres lune eller kolde.

Ingredienser

500 g knoldselleri
2 fed hvidløg
2 stilke timian
2 spsk. olie
Salt og peber

Dressing og pynt:

2 spsk. rød balsamico
1 stor håndfuld grofthakket bredbladet persille