



VEGETARISK

# Ugnsbakad rotselleri med schalottenlökssmör

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **75 min** Portioner: **4**



Rotselleri är en av mina favoritråvaror. Den är billig, hållbar, väldigt användbar till mycket och ljuvligt god. Prova att långbaka den på låg temperatur i många timmar i ugn eller rök så får du en ny upplevelse! Här gör vi dock en lite snabbare variant.



## INGREDIENSER

2 hela rotselleri  
2+2 msk smör  
1 st hackad schalottenlök  
1 msk grov senap  
2 msk hackad bladpersilja

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 150 grader. Skala rotsellerierna och lägg dem i en ugnsfast form. Skiva över smör, salta & peppra och sätt in i ugnen i ca 1 timme. Smält smöret och tillsätt lök & senap. Låt puttra ihop. Ta ut sellerin och skiva upp. Häll över löksmöret och strö över persiljan.  
Foto: [www.cedell.se](http://www.cedell.se)