



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Boller i selleri med kartofler og persille

Kartofler

400 g kartofler, små
1 pk kruspersille

Kødboller

300 g hakket gris & kalv
1 stk løg
¾ pose rasp
¼ pose timian
1 stk æg
1 dl mælk

Sellerisauce

⅓ stk knoldselleri
½ pose grøntsagsbouillon
1 stk laurbærblad
½ bæger creme fraiche 38%
1½ dl vand ^b
1½ spsk mel ^b
1 spsk smør ^b

Salat med rucola og æble

1 stk æble
1 spsk lys balsamico
50 g rucola salat
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
smør ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Skyl og hak persillen fint.
- 2. Kødboller:** Rør kødet sejt med salt. Pil og riv løg. Tilsæt rasp, timian og æg. Rør mælk i lidt ad gangen, rør det hele godt igennem og lad det hvile i 5 min. Form farsen til kødboller på størrelse med en femkrone.
- 3. Sellerisauce:** Skræl selleri, skyl det og skær det i tern på 1x1 cm. Bring en gryde i kog med vand, bouillon og laurbær. Kom forsigtigt kødboller og selleritern i og lad dem simre under låg i 5-6 min til de er faste. Tag kødbollerne og selleritern op og læg dem på en tallerken. Hæld væsken over i en skål. Gem gryden. Smelt smør i gryden, kom mel i og rør det sammen. Pisk væden i lidt ad gangen, tilsæt creme fraiche i og lad det småsimre i 3-4 min. Smag til med salt og peber. Kom kødboller og selleritern tilbage i gryden. Spæd til med lidt vand, hvis saucen er for tyk.
- 4. Salat med rucola og æble:** Skyl æble og skær i tern og kom det i en skål. Tilsæt balsamico og olivenolie, vend det hele med æbletern og rucola.
- 5.** Vend kartoflerne med smør og hakket persille, server det med boller i selleri og salaten. Velbekommen.