



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hasselback selleri med rødbedesalat, mandler og belugalinser

Hasselback selleri

1 stk knoldselleri
2 fed hvidløg
½ pose paprika
½ pose bbq-sauce
1 spsk smør ^b

Belugalinser

½ pose belugalinser

Rødbedesalat og dressing

1 stk rødbede
½ pose mandelflager
½ pose rosiner
½ stk appelsin
½ stk ingefær
½ pose five spice
1 spsk olivenolie ^b
1 spsk sukker ^b

Palmekål

½ pose palmekål

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Hasselback selleri:** Skræl selleri og del den i to. Læg skærefladen nedad på skærebrættet, læg en træske eller spisepinde på hver sin side og skær tynde skiver ned i knolden med et par millimeter imellem. Pil og pres hvidløg og rør det sammen med paprika og smør. Smør blandingen på sellerien og krydr med salt og peber. Kom dem i et ovnfast fad og bag i 30-40 min. til det er mørt.
3. **Belugalinser:** Kog linserne som anvist på pakken.
4. **Rødbedesalat:** Skræl rødbede og riv groft. Kom det i en skål og bland med mandler og rosiner. Riv appelsinskal fint henover og pres saften op i skålen. Skræl ingefær, riv fint og bland i salaten med five spice, olivenolie og sukker. Rør det hele grundigt sammen og smag til med salt og peber.
5. **Palmekål:** Skær stokken fra bladene og kassér den. Skær bladene i strimler. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg strimlerne hurtigt ved høj varme i 1 min. Krydr med salt og peber.
6. **Anret:** Smør sellerie med BBQ-sauce. Kom linser i bunden af en tallerken, fordel rødbedesalat ovenpå og læg selleriet på. Top med kålstrimlerne.