

# N° 12

## ANSJOS & KNOLD SELLERI

med oliven og indkogte tomater

*Foret*

---

### **Ingredienser:**

4 personer

1 knoldselleri  
1 penselstrøg olivenolie  
10 gode oliven  
2 stk. ansjoscreme  
1 finthakket skalotteløg  
1 tsk. reven usprøjtet citronskal  
1 knivspids finthakket hvidløg  
1 grofthakket bladselleristilk med top  
– bedst er en af de lyse inderste blade  
4-6 tomater  
1 æble - gerne madæble fx Belle de  
Boskoop  
1 cm rød chili rensset for frø  
¼ skalotteløg  
¼ blegselleri i små tern  
salt og peber

### **Sådan gør du:**

#### **Ovnstegt knoldselleri**

Skrub sellerien grundigt fri for jord og skyl den. Skær den i 2 cm tykke skiver og pensel på begge sider med et tyndt lag olivenolie. Krydder med salt og bag skiverne i 12-15 minutter i en 200° varm ovn. De sidste 5 min smøres ansjoscreme på og bages med.

Hak oliven og bland det sammen med skalotteløg, citronskal og hvidløg. Krydder med lidt friskmalet peber og vend grofthakket blegselleri vendes i.

Del tomater og æble i kvarte. Kog tomater, æbler, chili, skalotteløg og selleri til en kompot under låg. Purer gennem en sigte, eller blend med stavblender til en purésauce. Kog den evt. yderligere ind til den har en god varm tomatsmag.

#### **Anretning:**

Server de varme, stegte selleriskiver krydret med olivenblandingen og et par gode skefulde af den indkogte tomatpurésauce.