

Kartoffelselleritoppe

Ingredienser

1/2 rodselleri
Ca. 1 kilo. kartofler, egnet til mos
3 æg
1 spsk. hakket persille
1 tsk rosmarin
50 gr. revet parmesan
25 gr. smør
salt og hvid peber

Gulerødder bagt som hasselbagt

5 gulerødder
Smør eller olie
Salt
sesamfrø

Fremgangsmåde

Skræl selleri og kartofler. Skær begge dele i mindre tern - kartoffelternene må gerne være ret store.

Kog kartoflerne og selleri i usaltet vand i ca. 15 minutter til de er helt møre. Hæld vandet fra og stil gryden tilbage på blusset og udnyt eftervarmen til at dampe kartoflerne helt tørre.

Mos grønsagerne, enten med en elpisker.

Rør parmesan, smør, persille, rosmarin, salt og hvid peber i mosen. Smag til.

Rør æggene i et ad gangen.

Fordel mosen i godt smurte muffins forme.

Drys med solsikkekerner

Gulerødder

Skræl gulerødderne og skær dem i striber som en hasselback kartoffel

Smør med smør eller olie.

drys med lidt salt af slut med sesamfrø.

Bages v. 175 grader i 10-15 minutter. De skal være møre, men ikke udsplattede.