

Stenbiderrogn m/ bagte selleri - sennepscreme

Selleri:

1 stk. selleri
3 spsk. olie
2 spsk. honning
1 fed hvidløg
1 spsk. timianblade
Salt – peber

Stenbiderrogn:

250 gr. stenbiderrogn
1 bdt. Forårsløg
2 stk. tomater
1 stk. citron - -saft
½ dl. Olie
salt – peber

Creme:

1½ dl. Creme fraiche 18%
½ - 1 spsk. grov sennep
1 spsk. honning
½ bdt. Purløg
Salt – peber

Skræl selleri og skær den ud i ½ cm. tykke skiver.
Skær dem ud i runde stykker - 2 stk. pr. person.
Bland olie, honning, presset hvidløg og timianblade.
Pensel sellerien - lægges på bagepapir.
Sættes i ovnen ved 200 o i ca. 8-10 min.

Rogn:

Rens og snit forårsløg meget fint.
Del tomaterne og fjern kernerne.
Skær kødet i fine strimler.
Pisk olie og citronsaft sammen.
Vend forårsløg og tomat i.
Lad det trække.
Smag rognen til med salt og peber.
Ved serveringen vendes halvdelen af rognen i salaten.

Dressing:

Rør crme fraiche, sennep og honning sammen.
Smages til med salt og peber.
Fintsnittet purløg vendes i.