

SELLERI-JORDSKOKKE GRATIN

487 KJ / 117 KCAL PR. 100 G

DET SKAL DU BRUGE

½ selleri
300 g jordskokker
1 løg
2 fed hvidløg
1 rød peberfrugt
2 spsk. Olie
2 spsk. Hvid balsamisk eddike (eller anden lys eddike)
2 stilke frisk timian (evt 1 tsk. Tørret)
200 g brød uden skorpe, smuldret
2 dl fløde
50 g parmesan ost
salt og peber



FREMGANGSMÅDE

Selleri renses og skæres i tynde strimler
Jordskokker renses grundigt og skæres i tynde skiver.
Løg og hvidløg hakkes groft
Peberfrugt renses og skæres i små tern.

Sauter løg og hvidløg i tykbundet gryde til de er gennemsigtige, men ikke har taget farve.

Tilsæt selleri og sauter med et par minutter.

Tilsæt jordskokker og steg videre et par minutter.

Tilsæt peberfrugt, timian og eddike. Dæmp varmen, og lad det simre ca. 15 minutter. (tilsæt evt lidt vand eller grønsagsbouillon, hvis det løber tør for væde)

Bland brødkrummer, fløde og parmesan.

Smag grøntsagerne til med salt og peber, hæld i ildfast fad.

Hæld flødeblandingen over fadet, og bag i ovnen ca. 35-40 min. Ved 175 grader – til jordskokkerne er møre.

SERVERING

Server til en kødret uden sauce. retten er fyldig og velmagende, meget karakteristisk, og passer godt til kylling, kalkun eller andet lyst kød.