

Tillbehör till grillat - bakad rotselleri med ostkräm

Härnösand bjuder på sommarväder. Så fantastiskt att cykla till jobbet idag i linne och det är bara maj. Vill grilla till middag typ varenda dag. Gjorde ett så himla gott tillbehör när vi grillade i helgen, bakad rotselleri med ostkräm.



Bakad rotselleri med ostkräm

6-8 personer

800 g rotselleri

1 vitlöksklyfta

1 tsk torkad timjan

100 g mögel- eller ädelost

2 tsk äppelcider- eller sherryvinäger

50 g skuren grönkål

1 dl hackade rostade nötter

Sätt ugnen på 200°C. Skala rotsellerin och skär i jämnstora bitar och lägg i en ugnform. Skala och riv vitlöken, blanda med timjan, 1 msk olja, 1 tsk salt och 1/2 tsk peppar. Häll oljan över rotsellerin och blanda runt. Ställ in i ugnen ca 30 minuter eller tills rotsellerin är mjuk.

Smula osten i en skål, tillsätt vinägern och 2 msk hett vatten. Rör till en lite tjockare kräm.

Massera grönkålen med 1 tsk olja, 1 krm salt och 1/2 krm peppar. Sprid ut den över rotsellerin och ställ in i ytterligare ca 5 minuter.

Strö över nötterna och ringla över lite av ostkrämen. Receptet kommer ursprungligen från [ICA](#).







Den här grillsalladen med gravlaxsås är en favorit som mamma brukar göra till grillat. Recept på den kommer här:

Grillsallad

1/2 vitkålshuvud
5 stora morötter
1 liten purjo eller 1/2 stor
1 sats gravlaxsås

Gravlaxsås

3 msk senap
1 msk socker
1 krm salt
1/2 krm vitpeppar
1 msk vinäger
1 dl olja

Blanda senap, socker, salt, peppar och vinäger i en skål. Tillsätt oljan först droppvis, sedan i en fin

stråle under kraftig omrörning, gärna med elvisp. Om oljan tillsätts för hastigt i början är det risk för att såsen skär sig. Såsen ska vara tjock och krämig.

Strimla vitkål, morötter och purjolök. Tillsätt gravlaxsåsen. Börja med lite i taget, den ska inte bli för blöt men inte heller för torr.