

BAGTE SELLERI TERN MED LAKRIDS VINAIGRETTE



ANTAL PERSONER:

4



FORBEREDELSESTID:

15 minutter

TILBEREDNINGSTID:

30 minutter



GRILLTEMPERATUR:

180°C

KERNETEMPERATUR:

-



GRILLMETODE:

Direkte + indirekte



UDSTYR:

Ildfast fad

I KØKKENET:

Bagte selleri tern:

1. Skær skrællen af sellerien og skær i det i tern (2x2cm).
2. Vend selleri tern i en skål med olie, rålakrids, salt og peber.
3. Kom selleri tern i et ildfast fad.

Vinaigrette:

1. Halvér appelsinen - grill appelsinen på skærepladen ved direkte varme i ca. 2 minutter.
2. Tilsæt honning, æbleeddike og olivenolie i en skål.
3. Pres saften fra den grillede appelsin ned til vinaigretten.
4. Smag til med salt og peber.

VED GRILLEN:

1. Klargør grillen til indirekte varme. Hvis du griller på en kulgrill, skal du anvende det, der svarer til en tredjedel grillstarter tændte Weber Briketter.
2. Sæt det ildfaste fad på indirekte varme og bag selleri ternene i 25-30 minutter eller indtil de er møre.

Ved servering:

Vend de bagte selleri tern i vinaigretten lige inden servering.

INGREDIENSER:

600 g selleri
4 spsk solsikkeolie
2 tsk rålakrids stødt
Salt
Peber

Vinaigrette:

1 appelsin
1 spsk honning
5 spsk æbleeddike
½ dl olivenolie
Salt
Peber

GRILL ACADEMY TIPS:

Vend evt. lidt hakkede friske krydderurter i vinaigretten (fx. persille, purløg eller koriander).