



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Boller i selleri med kartofler og persille

## Kartofler

400 g kartofler, små  
1 pk kruspersille

## Kødboller

300 g hakket gris & kalv  
1 stk løg  
¾ pose rasp  
¼ pose timian  
1 stk æg  
1 dl mælk

## Sellerisauce

½ stk knoldselleri  
½ pose grøntsagsbouillon  
1 stk laurbærblad  
½ bæger creme fraiche 38%  
1½ dl vand <sup>b</sup>  
1½ spsk mel\* <sup>b</sup>  
1 spsk smør <sup>b</sup>

## Salat med rucola og æble

1 stk æble  
1 spsk lys balsamico  
30 g rucola  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Skyl og hak persillen fint.
- 2. Kødboller:** Rør kødet sejt med salt. Pil og riv løg. Tilsæt rasp, timian og æg. Rør mælk i lidt ad gangen, rør det hele godt igennem og lad det hvile i 5 min. Form farsen til kødboller på størrelse med en femkrone.
- 3. Sellerisauce:** Skræl selleri, skyl det og skær det i tern på 1x1 cm. Bring en gryde i kog med vand, bouillon og laurbær. Kom forsigtigt kødboller og selleritern i og lad dem simre under låg i 5-6 min til de er faste. Tag kødbollerne og selleritern op og læg dem på en tallerken. Hæld væsken over i en skål. Gem gryden. Smelt smør i gryden, kom mel i og rør det sammen. Pisk væden i lidt ad gangen, tilsæt creme fraiche i og lad det småsimre i 3-4 min. Smag til med salt og peber. Kom kødboller og selleritern tilbage i gryden. Spæd til med lidt vand, hvis saucen er for tyk.
- 4. Salat med rucola og æble:** Skyl æble og skær i tern og kom det i en skål. Tilsæt balsamico og olivenolie, vend det hele med æbletern og rucola.
- 5.** Vend kartoflerne med smør og hakket persille, server det med boller i selleri og salaten. Velbekommen.