

sæson

KNOLDSSELLERI I SÆSON FRA AUGUST TIL JANUAR



KNOLDSSELLERI - SER ROBUST UD, MEN KRÆVER OMHU

Den sejt udseende knold med knorter og rødder, ligner en hård nød, som ingen kan knække, men i virkeligheden er den sart og fin og skal behandles med omhu fra frø til bord. Frøet er længe om at spire. Den lille plante plantes ud ovenpå jorden, for dækkes den af jord, gror den ikke godt. Planterne har brug for masser af næring, vand og varme.

KVALITETEN ER FØRST NEM AT GENNEMSKUE, NÅR DEN ER SKÅRET OVER

Knoldselleriens kvalitet afhænger af, at den ikke gror hastigt, har den rette planteafstand og at den lagres godt. Knoldselleri, som vækster for hurtigt kan blive hullede og svampede indeni og smagen bliver kedelig og vandig. Det sker heldigvis sjældent.

Knoldselleri elsker varme, klarer sig godt og vokser langt ind i november, så længe vi ikke får frostgrader. Knoldselleris klimamæssige længsler stemmer godt overens med at planten oprindeligt kommer fra middelhavslandene.

NATURENS SMAGSFORSTÆRKER SIDDER I KNOLDSSELLERIEN

Knoldselleri er spækket med vidunderlig smag og en fantastisk konsistent, som kan virkelig meget.

Helbagt knoldselleri er herligt og passer godt ind i alskens måltider. Skrub dem godt, pensl dem i olie og læg dem ind i ovnen ved 180 grader i 2 timer. Server med et godt dryp brunet smør.

Knoldselleri kan det samme som andre rødder og kartofler og dermed kan du både lave knoldsellerirøsti, fylde knoldselleri i æggepandekage, knoldsellerismørrebrød, knoldsellerimos, knoldselleri i tynde skiver på pizza, i suppe, saucer, som jævner.

Få viden om sæson for frugt og grønt på sæson.dk

KÆMPETARTELET MED SELLERIFRIKASSE OG SYLTEDE RØDLØG



10 portioner/ 1 stor tartelet

1 dl æbleeddike
50 g sukker
200 g rødløg i grove både
700 g knoldselleri skåret i grove tern a 2 cm
300 g løg i store tern
20 g olivenolie
300 g butterdej udrullet ca 20x40cm
1 sammenpisket æg

Mælkesovs

0,6 l mælk
30g smør
40g mel
3 stk. allehånde bær eller 4 stk. nelliker

3 stk laurbærblad
3 g salt
1 g friskkværnet peber

150 g belle de boscoop æble i 1 cm tern
120 g bladselleri snittet fint
0,2dl citronsaft
10 g citronskal
3 g salt
2 g friskkværnet peber
20 g finthakket persille
20 g fintsnittet purløg

Kog eddike og sukker og hæld lagen over rødløgene. Løgene må gerne stå natten over eller minimum en time.

Vend knoldselleri og løg med olivenolie, salt og peber og bag det i ovnen ved 200 grader, ca. 20 minutter, til grønsagerne er møre og let brunede.

Pensl butterdejen med sammenpisket æg og prik den let med en gaffel.

Bag den lysebrun og sprød ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Bland kold mælk, smør, mel, allehånde og laurbær i en gryde og bring det i kog under konstant piskning. Lad mælkesovsen koge godt igennem 5 til 10 minutter og smag til med salt og peber. Fjern allehånde og laurbær og tilsæt æbletern, bladselleri, citronsaft og -skal. Varm det hele godt igennem og bland med de bagte grønsager og hakkede krydderurter. Gem lidt krydderurter til pynt. Smag det hele til med evt. mere citron og peber.

Anret butterdejen på et stort fad og top op med sellerifrikassen. Slut af med persilleblade og de syltede løg. Server straks, så bunden forbliver sprød og lækker.

Denne ret kan suppleres med lidt kylling eller andet kød til en 80/20-ret og butterdejen kan erstattes af de velkendte og elskede portions tarteletbunde.