

SELLERIBØFFER

Selleribøffer er et godt, vegetarisk alternativ til almindelige bøffer eller frikadeller. Men du behøver selvfølgelig ikke at være vegetar for at lave dem - det er helt legalt at lave dem, simpelthen fordi de smager dejligt.

Bøfferne er ikke særligt svære at lave og kan sagtens serveres som hovedret med tilbehør en almindelig hverdag. Krydderier kan tilsættes farsen efter smag.

•

Til

- 250 g knoldselleri
- 1 løg
- 1 dl rasp
- 1 dl revet ost
- 2 æg
- salt
- peber
- 1 ½ spsk smør

Skræl sellerien og riv den på et rivejern. Pil løget og riv det ligeledes på rivejernet. Rør de revne ingredienser sammen med rasp, ost, æg, salt og peber.

Form farsen til bøffer (kan evt gøres med en madring) og steg dem i smørret på en pande.

