

Örtbakad rostas med tryffelmajo och ugnsbakad rotselleri på brioche.

Fördelen med att vara vuxen? Ja, det är att man faktiskt får bestämma helt vad man ska äta till middag. Så om man känner för att äta smörgås till middag, då kan man ju faktiskt det! Även om smörgåsarna jag tänkte bjuda på idag nog är mer genomarbetade än snittet. Eller vad sägs om en örtdryddad rostas som skärs i tunna skivor, ugnsbakad rotselleri i stavar och hemgjord tryffelmajonnäs. Allt serverat på ett par skivor lättrostad brioche. Perfekt även som förrätt och då räcker en smörgås var. Äter man den till middag vill man nog ha två. Gör gärna lite extra av den ugnsrostade rotsellerin, den är grymt god att sitta och doppa i tryffelmajonnäsen.



4 PORTIONER



50 MIN

Nötkött

Ingredienser:

ca 1 kg rotselleri
Salt och svartpeppar
300 g cocktailtomater
600 g rostas
Färsk persilja
Chiliiflakes
Smör att steka i
2 äggulor

1 tsk dijonsenap
1 tsk vitvinsvinäger
2 1/2 dl rapsolja
Ett par stänk tryffelolja eller färsk tryffel
Ett helt briochebröd
Sallad
Lagrad hårdost

Gör så här:

1. Börja med att skala rotsellerin och skär den i skivor. Skär sedan skivorna i lika stora stavar.
2. Lägg stavarna i en ugnform och klicka ut smöret, strö över salt och peppar. Blanda om.
3. Ugnsbaka i 225°C i cirka 30 minuter. Rör om efter halva tiden och lägg då i tomaterna i formen och låt dem rostas med den sista tiden i ugnen.
4. Finhacka persilja och blanda den med chiliflakes, salt och peppar. Klappa in detta i köttet.
5. Smält smör i en stekpanna och stek köttet cirka 3 minuter per sida.
6. Låt köttet vila under folie fram till servering.
7. Lägg 2 rumstempererade äggulor i en tillbringare. Tillsätt senap och vitvinsvinäger. Sätt i en stavmixer och börja vispa.
8. Börja håll i rapsolja, lite i taget. Mixa tills du har en tjock och härlig majonnäs.
9. Smaka av med tryffelolja, eller ännu hellre färsk tryffel. Både olja och färsk tryffel kan variera väldigt i styrka, så prova dig fram! Avsluta med att ha i lite salt och peppar. (Tryffelmajonnäsen kan med fördel göras en dag i förväg.)
10. Skär upp tjocka skivor briochebröd. Rosta gyllene i en torr stekpanna på båda sidor.
11. Lägg på ett lager sallad och bred sedan ut tryffelmajonnäs.
12. Lägg på rotselleri och köttet skuret i tunna skivor. Toppa med rostade tomater och eventuellt lite hyvlad ost. Servera direkt.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Portia Roble

Systembolagsnummer: 71256

119 kr

Till den här fantastiska rätten passar ett glas Portia Roble perfekt! Ett rött, friskt och fruktigt vin med doft av mogna röda bär med inslag av kaffe och choklad.



Om Linnéa Seidel

Linnéas kärlek till bakning och matlagning har gjort [Linnéas Skafferij](#) till en av Sveriges mest älskade bloggar och varje vecka bidrar Linnéa med ett nytt recept här på [dryckessajten folk o folk](#). Linnéa bor i den idylliska lilla byn Jugansbo i Sala, tillsammans med sin sambo och deras två söner och en hund. Här handlar Linnéa närodlade och ekologiska råvaror hos grangårdarna.

Det ekologiska och lagade från grunden har en viktig plats i Linnéas kök. Hennes bok "Gott att ge bort" är fylld av goda och ätbara presenter gjorda med kärlek.

Utskrift