

Helrostad rotselleri med brynt apelsinsmör



Tillagningstid: 20 minuter + 2 timmar i ugnen ••

C:a 1 kg rotselleri
200 g smör
2 msk finhackad dill
1 apelsin, rivet skal
 Olivolja
 Flingsalt

1. Sätt ugnen på **175°**.
2. Tvätta rotsellerin och lägg på en plåt. Gnid in med olja och strö över flingsalt.
3. Rosta hela rotsellerin cirka 2 timmar i mitten av ugnen tills den är helt mjuk inuti.
4. Bryn smöret i en kastrull tills det doftar nötig karamell och är gyllenbrunt. Dra av från värmen och låt de små brynta smulorna falla ned till botten.
5. Sila av smöret i en skål och ställ kallt i frysen cirka 20 minuter tills smöret stelnar.
6. Ta fram smöret när det stelnat och vispa fluffigt med elvisp.
7. Vispa in finhackad dill och apelsinskal. Krydda med flingsalt.
8. Servera den varma rotsellerin tillsammans med smöret.