

### **Selleri chips med dipp**

1 sellerirot

Smaksnøytral olje som egner seg til fritering for eksempel solsikke olje

Salt

Bruk en mandolin eller påleggs skjærer og høvle selleriroten i løvtynne skiver. Friteres på 160 grader til de blir gylden. Smak til med salt.

### **Dipp /Urtemajones:**

1 egg

1 eggeplomme

1 ts Dijons sennep

1 ts hvitvinseddik

2 dl Solsikke olje -varmet opp til ca.60 grader i ca.5 min.

Basilikum og Koriander (eller andre urter du liker godt)

Varm opp oljen, kjør urter og olje sammen med en stavmikser/foodprosessor. Miks øvrige ingredienser og spe på med oljen til ønsket konsistens.

### **Helbakt sellerirot i Trolldeig**

1 hel sellerirot

### **Trolldeig:**

500 g salt

600 g Hvetemel

0,5 dl Vann

Bland sammen salt, mel og vann til en deig. Kle selleriroten med deigen og stek i ovnen på 160 grader i ca. 2 timer.

### **Saltkokte B&H poteter med urtemajones**

Små poteter

Vann til det så vidt dekker potetene

10% salt i forhold til vann mengde

Kok i ca. 40 minutter til vannet nesten har fordampet og saltet krystalliserer seg på potetene.

### **Urtemajones:**

1 egg

1 eggeplomme

1 ts Dijons sennep

1 ts hvitvinseddik

2 dl Solsikke olje -varmet opp til ca.60 grader i ca.5 min.

Basilikum og Koriander (eller andre urter du liker godt)

Varm opp oljen, kjør urter og olje sammen med en stavmikser/foodprosessor. Miks øvrige ingredienser og spe på med oljen til ønsket konsistens.

### **Kremet grønnkålsuppe med chili og mynte, servert med pochert egg**

200 g grønnkål

1 stk sjallottløk

1 stk rød chili

5 dl fløte

2 dl melk  
150 g spinat  
Salt, pepper

Kutt stilkene av grønnkålen, og ha de raskt i kokt vann (blanchere), press så vannet ut av bladene  
Kok opp chili, løk, fløte og melk  
Ha alt i en blender sammen med spinat, kjør til en glatt masse og hell deretter over en sil.

Pochert egg:

1 l vann  
0,5 dl Eddik 7%  
2ss Salt

Legg eggene med skall i en bolle med iskaldt vann  
Kok opp en kjele med vann, tilsett salt og eddik. Egget knekkes og legges i en egen kopp.  
Når vannet koker, bruk en visp/sleiv til å røre i vannet for å lage «strøm i vannet»  
Slipp egget ned i vannet, hjelp litt til med en skje for å «samle» eggehviten rundt plommen. Vannet skal ikke koke når egget er sluppet oppi kjelen.