

Gratinerad svampstuvning på rotselleribotten.

4 pers



150 gr svamp
3 msk smör
3 msk vetemjöl
3dl grädde
Svampbuljong
Salt o peppar
1 rotselleri ca 500 gram
riven ost
persilja

Svampstuvning:

Rensa svampen och skär den i bitar. Lägg den i en gryta utan fett, koka den under lock ca 10 min, därefter utan lock tills fuktigheten kokat bort. Tillsätt smöret och dofta över vetemjålet. Rör om väl och späd lite i taget med grädden och svampbuljongen. Låt koka ett par minuter. Smaka av.

Skala rotsellerin och skär i 1 cm tjocka skivor.

Koka upp lättsaltat vatten och koka skivorna i ca 5 min eller tills de känns al dente.

Lägg upp dem på en smord plåt och lägg på svampstuvningen.

Strö över rivna osten och gratinera i ugnen 225 gr ca 10 min.

Lägg upp på varm tallrik och strö över finhackad persilja. Servera.