

Förrätt:

Buljongkokt panerad rotselleri med brynta champinjoner, äggcrème och syltad lök

Personer: 6

**Ingredienser:**

800 gr rotselleri
1 liter vatten
2 grösaksbuljongtärningar
2 msk rödvinvinäger
1 lagerblad
0,5 dl vetemjöl
2 ägg
2,5 dl ströbröd
1 tsk + 1 tsk salt
300 gr champinjoner
1 msk smör
3 msk rapsolja

Syltad lök:

1 rödlök
0,25 dl ättikssprit (12%)
0,5 dl strösocker
1 dl vatten

Äggcrème:

2 ägg
3 msk majonäs
2 krm äppelcidervinäger
2 krm salt

Garnering:

Smörgåskrasse

Gör så här:

- 1. Syltad lök:** Skala och skär löken i klyftor. Blanda ättika, socker och vatten i en kastrull och låt koka upp. Lägg i lökklyftorna och koka ca 30 sekunder. Ta kastrullen från plattan och låt löken kallna i lagen.
- 2. Äggcrème:** Lägg äggen i en kastrull med vatten, låt koka upp och sjud äggen ca 3 min. Spola äggen i kallt vatten och skala dem. Mixa äggen tillsammans med majonäs och vinäger till en slät kräm. Krydda med salt
- 3. Rotsellerin:** Skär bort skalet från rotsellerin och skär den i 1 cm tjocka skivor. Dela skivorna i kvartar. Koka upp buljong och vinäger med lagerblad och 1 tsk salt. Koka sellerin ca 5 min. Lyft upp och låt sellerin svalna. Vänd selleriskivorna först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och till sist i ströbrödet blandat med 1 tsk salt. Stek sellerin i olja ca 3 min på varje sida tills de fått fin färg.
- 4. Champinjonerna:** Ansa champinjonerna. Stek dem i smör tills de fått fin färg. Krydda med salt och vitpeppar.

Servera med champinjoner, syltad lök och äggcrème.
Garnera med smörgåskrasse.