

# Selleribøffer

Opskrift v/Jette Boye

Tilbehør til 3-4 personer

Ingredienser
1 stor rodselleri uden top
Salt
Rasp/groft mel til panering
Olivenerolie til stegning

## Fremgangsmåde

Sellerien renses og skrælles, skæres i skiver på ca. 0,8 cm.

Selleriskiverne koges i fem minutter i letsaltet vand, tages op og vendes i rasp eller groft mel.

Skiverne steges til de er lysebrune og lækre.

## Tip

- Som groft mel kan anvendes fx havre, boghvedeflager, grahamsmel eller sesamfrø.

**Velbekomme!**

