

Selleribøf (6 pers.)

Ingredienser:

350 gr. fint revet selleri
50 gr. revet ost (20+)
2 - 3 fed hvidløg
50 gr. rasp
1 dl. vand
2 æg

Sådan gør du:

Bland det hele i en røreskål, og rør det godt sammen.

Krydr med salt og peber.

Form bøfferne, og steg dem gyldne i 1 spsk. olie i ca. 4 min. på hver side.

Tips:

Bøfferne kan også steges i ovnen ca. 25 min. ved 200 gr. Det er en god idé at vende bøfferne, når den halve tid er gået.

Vegetaretter - s

