

---

## TILBEHØR

### Selleri/æblepuré.

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- Ca. 250 gr. Selleri
- 1 stk. Æble, gerne madæble
- 1 stk. Løg lille eller ½ mellem
- ¼ l. Madlavningsfløde
- 1 tsk. Salt
- ½ tsk. Stødt peber
- 1 tsk. Sukker
- ½ tsk. Stødt muskatnød
- 2 tsk. Eddike
- 1 tsk. Maizena

**Fremgangsmåde:** Selleri og løg renses og skæres i små tern, læg ternene i en lille gryde, hæld fløden over og kog op, rør flittigt, mens sellerien koger op, skrælles æblet, fjern kernehus, skær i tern og kom også dem i gryden, tilsæt salt, sukker eddike, peber og muskatnød, smag til med måske lidt mere krydderi, efter din smag.

Når sellerien er kogt godt mør, blendes det hele til en jævn creme med en stavblender., justeres konsistensen med maizenamel.

Serveres som tilbehør til mange retter, enten lun eller kold.