

# Grøntsagsburger med paneret selleri og remouladesovs

## Ingredienser burgerbolle:

½ pk gær  
2 dl mælk  
½ tsk. Salt  
1 spsk. Olive  
1 tsk. Sukker  
100 g blandet grøntsager, fx squash gulerod, rødbede selleri, peberfrugt, løg  
ca. 300 g mel  
æg til pensling  
sesamfrø til drys

## Ingredienser remouladesovs:

1 gulerod  
½ pastinak  
1 syltet agurk  
1 spsk kapers  
1 ½ dl creme fraiche  
salt og peber  
karry  
sukker  
eddikelage fra den syltede agurk

## Ingredienser paneret selleri:

½ knoldselleri  
1 æg  
ca. 2 dl rasp eller pankorasp  
salt og peber  
ca. 1 dl neutral olie til stegning

### **Anretning af burger:**

Flæk en burgerbolle, læg salatblade på, læg en paneret selleri på, top med remouladesovs og læg burgerlåget på.

## Fremgangsmåde burgerboller:

1. Rens de valgte grøntsager og riv eller skær ud i meget fine tern. Vælg om de skal tilberedes på en eller anden måde eller om de skal anvendes rå.
2. Lun mælken i en gryde og hæld det over i en skål.
3. Rør gæren ud i mælken og tilsæt salt, sukker og olie.
4. Rør grøntsager i.
5. Tilsæt mel lidt efter lidt og ælt dejen godt igennem.
6. Form 4-6 boller, og tryk dem flade.
7. Lad dem hæve 10-15 minutter på en plade med bagepapir.
8. Pensl bollerne med sammenpisket æg og drys med sesamfrø.
9. Sæt bollerne i en kold ovn, sat på 175 grader varmluft, og bag dem til de er gyldne.

## Fremgangsmåde remouladesovs:

1. Skræl gulerod og pastinak og riv dem fint.
2. Finhak syltet agurk og kapers
3. Rør creme fraiche med lidt salt, peber, karry og sukker og en spsk. Lage
4. Tilsæt gulerod, pastinak, kapers og syltet agurk og vend rundt.
5. Smag til med salt, peber, karry, sukker og lage.

## Fremgangsmåde paneret selleri:

1. Skræl selleri og skær i 1 cm tykke skiver.
2. Skær skiverne i halve eller kvarte afhængig af størrelsen. De skal passe som bøffer i burgerbollerne.
3. Pisk æg sammen i en dyb tallerken.
4. Bland rasp med lidt salt og peber på en tallerken.
5. Panér selleriskiverne ved først at vende dem i æg og dernæst i rasp.
6. Varm olien op på en stor pande og steg selleribøfferne til de er gyldne og sprøde.