



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. oktober 2017

## Hovedret

### Krebinetter med selleri-fritter, æble og dip (4 personer).

#### Ingredienser:

½-1 selleri, 2-3 spsk olivenolie, salt og peber, 1 tsk. karry, bladene af 6 kviste timian, 2 æbler, citronsaft eller æbleeddike, 2 gulerødder, ½ løg, 500 g hakket kalv og flæsk, ½ dl finthakket persille, 1 æg, 1 dl hvedemel, 3 dl rasp, 2 dl creme fraiche 18%, 1 tsk. dijonsennep, 1 dl finthakkede krydderurter (purløg, dild, persille eller basilikum).

Skræl sellerien og skær den i stave. Kom stavene på en bageplade med bagepapir og vend dem med olivenolie, salt, peber, karry og timian. Bag selleristavene i ovnen ved 200 grader i 35-40 minutter til de er møre.

Skær æblerne i tynde både. Bland de bagte sellerier med æblebådene og krydr med lidt ekstra salt, peber og citronsaft eller lidt æbleeddike.

Skræl og riv gulerødder og løg på den fine side af rivejernet. Bland hakket kød med salt, peber, reven gulerod, løg, persille og timian. Form kødet til 4-6 krebinetter.

Pisk ægget sammen med en gaffel i en dyb tallerken og kom mel og rasp på hver sin tallerken. Vend først krebinetterne i mel, dernæst i æg og til sidst i rasp. Steg krebinetterne på en pande med lidt olivenolie og smør 6-7 minutter på hver side til de er gennemstegte og saftige. Krydr med lidt ekstra salt og peber.

Rør creme fraiche sammen med dijonsennep, citronsaft, salt, peber og krydderurter. Server krebinetter med bagte selleri-fritter, æble og grøn dip.

**Tilbehør:** kartofler eller brød.

