



VEGETARISK

Rotselleri med inlagd svamp och tryffelaioli

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner:



INGREDIENSER

300 g blandad svamp
2 msk smör
salt & peppar
4 msk vit balsamvinäger
1 msk ättika
1,5 msk socker
1 msk vatten
1 lagerblad
500 g rotselleri
2 msk olivolja
körvel

1 dl tryffelmajonnäs

Tryffelaioli

2 äggulor

1 tsk dijonsenap

2 tsk citronjuice

2 dl rapsolja

1 msk creme fraiche

1 msk vit tryffelolja

1 vitlöksklyfta

salt och mald vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader

2

Dela svampen och stek i smöret. Salta och peppra.

3

Koka upp vinäger, ättika, socker, vatten och lagerblad. Lägg ner svampen. Låt dra ca 30 minuter.

4

Skala och skär rotsellerin i bitar. Blanda med olja, salt och peppar.

5

Lägg på en plåt och baka i ugnen ca 20 minuter.

6

Aiolin:Blanda äggulor, senap och citronsaft och vispa kraftigt.

7

Tillsätt rapsoljan droppvis.

8

Vänd ner crème fraîche. Smaka av med tryffelolja, pressad vitlök, salt och peppar.

9

Servera rotsellerin med svampen och aiolin. Toppa med körvel.