

## Ugnrostad rotselleri med spenat, lök och hasselnötter med CAMBOZOLA Black Label



### Ingredienser för 4 portioner:

150 g CAMBOZOLA Black Label  
450 g rotselleri  
3 msk olivolja  
100 g spenat  
50 g hasselnötter  
1 rödlök  
2 msk balsamvinäger  
salt  
peppar

### Tillagning :

1. Sätt ugnen på 200 °C (varmluftsugn 180 °C). Skölj och skala rotsellerin. Skär bort rotdelar och skär resten av rotsellerin i 1,5 cm tjocka skivor. Lägg skivorna på en bakplåtspappersklädd plåt. Häll upp 2 msk olivolja i en skål och pensla skivorna med olja på båda sidor. Ugnstek i ca 45 minuter tills sellerin är gyllenbrun och mjuk.
2. Torrosta hasselnötter i en stekpanna tills de får en lätt gyllenbrun färg. Låt svalna något och grovhacka dem sedan. Skala och skiva rödlöken. Blanda rödlök, spenat och hasselnötter i en skål. Blanda en vinägrett av 1 msk olivolja, 2 msk balsamvinäger, salt och peppar och ringla över salladen.
3. Ta ut den ugnrostade sellerin ur ugnen, lägg upp tallrikar och lägg salladen över. Toppa eventuellt med en bit CAMBOZOLA Black Label.



Tillagning ca 1 tim. 15 minuter.

Per portion ca 1 361 kJ, 324 kcal, protein 12,7 g, fett 28,5 g, kolhydrater 4,5 g

Fler recept på: [www.cambozola.com](http://www.cambozola.com)