

Pestobagt selleri

(4 personer)

Det skal du bruge:

½ knoldselleri (ca. 400 g)

1 spsk. pesto efter smag

1 spsk. citronsaft

salt, peber

Sådan gør du:

Skær sellerien i mindre stykker.

Bland pesto, citronsaft, salt og peber, og vend selleristykkerne i blandingen. Brug evt. en plastikpose, så det er nemt at fordele.

Læg sellerien i et ovnfast fad, og bag den ved 200° C i ca. 15 min. på midterste ovnrille, til sellerien er tilpas mør.

Servering:

Du kan servere pestobagt selleri til ovnstegt kylling eller fisk sammen med ovnkartofler.

Variation:

Du kan bruge pastinak eller persillerod i stedet for selleri.

Pr. person:

Energi 250 kJ/60 kcal

Fedt 2 g - Kulhydrat 8 g - Protein 2 g

Kulhydrat pr. 100 g 8 g

