

## Stenbiderrogn m/ bagte selleri - sennepscreme

### Selleri:

1 stk. selleri  
3 spsk. olie  
2 spsk. honning  
1 fed hvidløg  
1 spsk. timianblade  
Salt – peber

### Stenbiderrogn:

250 gr. stenbiderrogn  
1 bdt. Forårsløg  
2 stk. tomater  
1 stk. citron - -saft  
½ dl. Olie  
salt – peber

### Creme:

1½ dl. Creme fraiche 18%  
½ - 1 spsk. grov sennep  
1 spsk. honning  
½ bdt. Purløg  
Salt – peber

Skræl selleri og skær den ud i ½ cm. tykke skiver.  
Skær dem ud i runde stykker - 2 stk. pr. person.  
Bland olie, honning, presset hvidløg og timianblade.  
Pensel sellerien - lægges på bagepapir.  
Sættes i ovnen ved 200 o i ca. 8-10 min.

### Rogn:

Rens og snit forårsløg meget fint.  
Del tomaterne og fjern kernerne.  
Skær kødet i fine strimler.  
Pisk olie og citronsaft sammen.  
Vend forårsløg og tomat i.  
Lad det trække.  
Smag rognen til med salt og peber.  
Ved serveringen vendes halvdelen af rognen i salaten.

### Dressing:

Rør crme fraiche, sennep og honning sammen.  
Smages til med salt og peber.  
Fintsnittet purløg vendes i.