

Tapas Crostini med selleri-remoulade (Quick-Chef 3 m. vingeindsats)

Tilberedningstid: 25 min.

Antal: 24 crostini

Opskrift

1 baguette på 25 cm

olivenolie

250 g knoldselleri, revet fint

saft af en 1/4 citron

125 g god majonaise (Bruger en fedtfattig)

½ spsk. dijonsennep

½ håndfuld persille, fint hakket (Herb Chopper) – Jeg putter den i "remouladen", man kan også puttes ovenpå til sidst. (Se billede)

salt

peber, friskkværnet



Tilberedning af tapas crostini

Revet selleri, mayonnaise, citronsaft og sennep blandes i en skål og smages til med salt og frisk kværnet peber

En baguette skæres i skiver på 1 cm tykkelse som placeres på en bagerist.

Pensl med olivenolie og placer risten midt i en forvarmet ovn ved 170 grader.

Bag crostinierne i 12-15 minutter til de har den ønskede gyldne farve.

Crostinierne afkøler på risten, hvorefter de smøres med selleriremouladen og serveres

Tupperware 60 sekunder is i Quick Chef 3

3 spsk. flormelis

2,5 dl. fløde

1 spsk. vanilje

3,5 dl. frosne Jordbær eller 5 dl. frosne hindbær

- 1) Bland fløde, flormelis og vanilje og drej rundt et par gange for at blande.
- 2) Derefter bland med bær.
- 3) Drej rundt til der opstår en fast masse.