KIKKOMAN

Hel ovnbagt selleri i soja-marinade med knuste mandler & rød pesto

Samlet tid **120 min.** **15 min.** Arbejdstid **105 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

1	stor knoldselleri
2 spsk.	olivenolie
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	honning eller brun farin
2 spsk.	citronsaft
2	fed hvidløg
1 tsk.	timian eller rosmarin
	Friskkværnet peber
Pesto:	
150 g	soltørrede tomater (i olie), dryppet let af
1	fed hvidløg
45 g	mandler
40 g	parmesan
50 ml	olivenolie (justér efter ønsket konsistens)
1,5 spsk.	citronsaft
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Friskkværnet peber
	evt. 1 knivspids chili
Topping:	
50 g	mandler, groft knust og ristet
	evt. friske urter (persille/timian)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 stort knoldselleri

Tænd ovnen på 200°C. Skær skrællen af knoldsellerien, og trim den, så den står stabilt. Kog sellerien i saltet vand i 15–20 min. Afdryp og lad den dampe tør et par minutter.

Step 2

2 spsk. olivenolie - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** honning eller brun farin - **2 spsk.** citronsaft - **2** fed hvidløg - **1 tsk.** timian eller rosmarin - Friskkværnet peber

Rør olivenolie, Kikkoman sojasauce, honning, citronsaft, hvidløg og peber sammen.

Step 3

Læg sellerien i et ovnfast fad, og pensl den godt med marinaden. Dæk med folie og bag i 45 min. Tag folien af, pensl igen og bag videre i 30-40 min., til den er mør, gylden og glaseret.

Step 4

150 g soltørrede tomater (i olie), dryppet let af - **1** fed hvidløg - **45 g** mandler - **40 g** parmesan - **50 ml** olivenolie (justér efter ønsket konsistens) - **1,5 spsk.** citronsaft - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - Friskkværnet peber - evt. 1 knivspids chili

Blend soltørrede tomater, hvidløg, mandler, parmesan, citronsaft og olie til en grov pesto. Smag til med peber og evt. lidt chiliflager. Justér med lidt ekstra olie, hvis du vil have den mere cremet.

Step 5

50 g mandler, groft knust og ristet

Rist mandlerne på en tør pande i 2-3 min. og knus dem groft.

Step 6

Skær sellerien i både eller skiver og top med pesto, knuste mandler og evt. lidt friske urter.

Step 7
evt. friske urter (persille/timian)
Server gerne med salat, brød eller perlebyg.