



Panerad rotselleri

ETT RECEPT ENLIGT DIET FOR A GREEN PLANET

RECEPT AV: KOSTENHETEN I SÖDERTÄLJE



GÖR SÅHÄR

1. Skär rotsellerin i 1 cm tjocka skivor.
2. Vispa upp äggen lite lätt i en skål.
3. Blanda ströbröd och hackad persilja och med salt och peppar.
4. Doppa rotselleribitarna först i äggsmeten och sedan i ströbrödet.
5. Hetta upp olja. Stek biffarna på medelvärme tills de fått en fin gyllenbrun färg.
6. Efterbaka i ugn på 160 grader i ca 10 minuter.

INGREDIENSER

4 portioner

- 1 normalstor rotselleri
- 2 ägg
- 1 dl ströbröd
- 1 kvist persilja
- Salt och peppar

50 portioner

- 12 normalstora rotselleri
- 25 ägg
- 1 liter ströbröd
- 1 ask persilja
- Salt och peppar

OM DIET FOR A GREEN PLANET

Diet for a Green Planet är ett koncept som tar hänsyn till hållbarhet inom flera områden och innehåller kriterier som bidrar till en mer hållbar livsmedelsproduktion. Södertälje kommun har länge arbetat enligt konceptet, vilket har etablerat kommunen som ledande i landet när det gäller hållbarhet i de offentliga måltiderna. Läs gärna mer på hemsidan dietforagreenplanet.se, som projekt MatLust står bakom.

