



Majsfyllda oxfärsbullar med tomat och selleri

4 portioner

600 g blandfärs
1 schalottenlök, skalad och finrivet
2 msk ströbröd
4 msk vatten
1 ägg
1 dl Green Giant majs

Mixa ströbröd med vatten och låt stå och dra i fem minuter. Blanda därefter färs, ströbröd, schalottenlök och ägg. Krydda med salt och peppar. Gör därefter ett stekprov och smaka av.

Forma färsen till 12 bullar och gör ett litet hål i varje. Fyll hålet med majs och förslut sedan bullarna. Bryn dem i smör och ugnsbaka dem på 180 grader tills de är klara, vilket tar cirka 8-10 minuter.

Rotselleripuré

400 g rotselleri, skalad
4 dl crème fraîche

Koka sellerin mjuk i saltat vatten. Låt stå och ånga av på spiskanten. Häll på crème fraîche och mixa till en slät puré. Smaksätt med salt och peppar.

Tomatsallad

2 kvistar basilika
8 cocktailtomater
4 plommontomater i olika färger
4 msk balsamicovinäger
4 msk olivolja
2 salladslökar, strimlade
1/3 gurka, skalad
1 dl Green Giant salladsmajs

Dela tomaterna och blanda med olivolja och balsamicovinäger. Smaksätt med salt och peppar. Låt blandningen dra i 15 minuter. Skär gurkan i centimeterjocka slantar och vänd ned med de övriga ingredienserna. Garnera med basilikablåd.

