



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Genveje til en glad hverdag fra mor til mor

## BRUSCHETTA BRESAOLA OG BLADSELLERI

### INGREDIENSER:

#### 4 personer

4 skiver rugbrød, ristede  
6 stængler bladselleri  
50 g sorte oliven, skåret i strimler, fx kalamata oliven  
½ citron, saften  
½ håndfuld bredbladet persille  
(skyllet, slynget og finthakket)  
4 skiver bresaola  
1 fed hvidløg, pillet  
Ekstra jomfruolivenolie



### SÅDAN GØR DU:

Høvl lange fine strimler af sellerien med en kartoffelskræller og læg dem i en skål isvand tilsat citronsaften en times tid til de krøller fint. Brug en stor skål med koldt vand og 15-20 isterninger.

Bland sellerikrøllerne med oliven og persille.

Gnid de varme ristede brødsiver med hvidløgsfedet, læg bresaola-skiverne på og top op med selleriblandingen.

Dryp med lidt god olivenolie og servér med det samme. Selleriblandingen bliver nemlig hurtigt lidt blød og kedelig, hvis den står for længe.

Opskriften er udarbejdet af kok og forfatter Sandra Pugliese