# Запеченный сельдерей с сальсой верде и чесночным йогуртом

| | |
|---|---|
| Приготовление | 20 Mins |
| Время приготовления | 1 Hrs 10 Mins |
| Порции | 4 |
| прибор | CombiSteamer V6000 Grand с 2022 года |

При запекании сельдерей приобретает интенсивный аромат и слегка карамелизированную поверхность. Хорошо сочетается со свежим соусом сальса верде, приготовленным из различных трав, каперсов и оливкового масла, а также со сливочным чесночным йогуртом. Это простое вегетарианское блюдо подойдет в качестве основного блюда или как часть таволаты.

## корня сельдерея

2 корня сельдерея, прибл. по 900 г

## Сальса верде

1 пучок шнитт-лука, мелко нарезанного

1 пучка гладколистной петрушки, листья оборвать, мелко нарезать.

½ пучка перечной мяты, листья оборвать, мелко нарезать.

1 головка лука-шалота, мелко нарезанной

1 зубчик чеснока, пропустить через пресс

50 г каперсов, мелко нарезанных и 2 ст. л. каперсовой воды

75 мл оливкового масла

немного соли

немного перца

## Сервировка

400 г греческого йогурта

1 зубчик чеснока, пропустить через пресс

2 щепотки соли

немного соли Fleur de Sel

## корня сельдерея

Тщательно вымыть сельдерей, отрезать корень и удалить все включения. Положить сельдерей целиком на противень, поставить его в камеру и готовить в режиме теплого воздуха с увлажнением при температуре 190 °C в течение прибл. 1 часа 10 минут.

**Hot air + steaming 190 °C в течение 1 Hrs 10 Mins**

## Сальса верде

Смешать в миске зеленый лук и все ингредиенты, включая оливковое масло, приправить солью и перцем.

## Корень сельдерея

Смешать йогурт и чеснок, посолить и выложить на тарелку. Разрезать сельдерей пополам, нарезать ломтиками, выложить поверх йогурта, посыпать солью Fleur de Sel и полить соусом сальса верде.

## Советы

Слегка обжарить ломтики сельдерея с обеих сторон на сковороде в небольшом количестве оливкового масла, затем подавать.

Можно посыпьте сверху стружкой пармезана.

Можно мелко нарезать 1-2 филе анчоуса и смешать их с соусом сальса верде.

## Аксессуары

Противень