



Ingredienser 4-6 portioner

Ca. 175 g blancheret Danske Frilandssnegle (voldsnegle) fås som frostvare

2 løg

1/2 dl olivenolie

4-6 fed hvidløg

salt og friskkværnet peber

2 store kødfulde tomater

Krydderurter: F.eks. 2-3 laurbærblade og et par kviste sar eller timian

3 dl god tør æblecider f.eks. Olsens Cider, Æblerov el.lign. naturlig økologisk

4-5 stilke bladselleri

Drys:

150 g tørt brød (brødkrumme)

50 g smør

75 g fast lagret komælksost

Drys: Hakket bladselleriblade eller persille

Tilbehør: F.eks. frisée salat eller andre grønne friske sprøde salater

 Katrine Klinken

Steps

1 time og 30 min.

- 1 Ragout af snegle og cider: Tø sneglene op og skyl dem i koldt vand.



- 2 Hak løgene og steg dem klare i en gryde med olie. Tilsæt hakket eller knust hvidløg, krydr med salt og peber og tilsæt sneglene med tern af tomat.

- 3 Hæld cider i gryden, tilsæt friske krydderurter og læg låg på gryden. Lad retten småkoge 30 min.



- 4 Tilsæt små stykker bladselleri og kog videre 15-20 min. til sneglene er møre og 75 grader. Smag til med salt og peber.

- 5 Tænd ovnen på 225 grader.

- 6 Hæld ragouten i et fladt aflangt fad.



- 7 Drys: Bland brødkrumme med smeltet smør og revet ost. Kom blandingen på toppen af retten. Sæt fadet i den varme ovn og bag ca. 15 min. til overfladen er sprød.



- 8 Nyd rygende varm med et drys friskt hakket bladselleriblade eller persille evt. med sprød grøn salat.



9