רכיבים:

6 גבעולי חרשוף
8 שיני שום קצוצות גס
1-2 פלפלים ירוקים חריפים, פרוסים
2 כפיות כורכום
1 כפית כמון טחון
1 כפית פלפל לבן
½ כוס שמן זית או תירס
2 חופנים של עלי סלרי אמריקאי, קצוצים גס
מלח

אופן ההכנה:

1. קולפים את גבעולי החרשוף בעזרת קולפן ירקות ומסירים את כל הסיבים (כמו שמקלפים אספרגוס). חותכים למקטעים 10 ס"מ ומעבירים לקערה עם מים ולימון למניעת השחרה.
2. מבשלים את גבעולי החרשוף במי מלח עם 2 כפות מיץ לימון כשעה. מסננים.
3. פורסים את גבעולי החרשוף לפרוסות ברוחב של סנטימטר.
4. מחממים מחבת רחבה עם שמן הזית ומוסיפים את השום. מזהיבים קלות ומוסיפים את התבלינים, מיץ הלימון והמלח.
5. מוסיפים את החרשופים וממשיכים לבשל על להבה בינונית תוך כדי ערבוב, כ-5 דקות נוספות. מוסיפים את עלי הסלרי, מערבבים ומצננים קלות.