

Pepparrotsgrädde

Det sägs att pepparrot motverkar virusinfektionen, så den är inte bara god utan nyttig också. Pepparrotsgrädden är användbar som tillbehör till grön ärtsoppa (se recept) och till mycket annat också.



2 dl crème fraîche, gärna av havre eller soja
2 msk finriven färsk pepparrot
1-2 kryddmått salt
0,5 msk b-jästflingor/b-jästblandning (se separat recept)

Rör ihop allt och låt stå minst en timme i kylan, gärna över natten, så smakerna utvecklas innan servering.

Tips: Man kan köpa riven pepparrot men den som man river själv är starkast och godast eftersom den är nyriven. Det är väldigt praktiskt att ha pepparrot i frysen. Skala roten och frys den i en liten burk. Vid behov tar man bara upp den och river så mycket man behöver utan att tina roten först, och sen lägger man tillbaka den i frysen till nästa gång. På så sätt kan man alltid ha pepparrot hemma. Det är en väldigt god krydda som kunde användas mycket oftare.

Suzanne Gundler