Förvaring

En nyupptagen rot håller länge.

I en hink med fuktig sand i jordkällare kan den ligga nästan hela vintern. Den fungerar också bra i kylskåpets grönsakslåda om den lindas in i fuktigt papper och läggs i en plastpåse.

Riven pepparrot förlorar snabbt sin styrka. Därför är det bäst att riva den precis innan maten serveras.

Vill man spara den kan man blanda den med lite vinäger eller citronsaft. Syran bromsar missfärgningen och bevarar smaken bättre.