Långtidsförvaring

En klok tanke är att **att skydda pepparroten från luft**. Det är nämligen syret som snabbt bryter ner de flyktiga senapsoljorna när roten har skurits eller rivits.

En metod

- ✔Skala roten.
- ✔Skär den i bitar lagom stora för en eller två måltider.
- ✔Lägg bitarna i en liten glasburk.
- ✔Fyll på kallt vatten så att de täcks helt.
- ✔Frys in.

När du behöver pepparrot tar du fram burken, låter den tina i kylskåpet och river en bit. Sedan fyller du eventuellt på med nytt kallt vatten och använder resten under de närmaste veckorna.

Det kan mycket väl fungera bättre än man först tror.

Men jämför med två andra metoder

1. Frys torra bitar

Lägg små rotbitar i en fryspåse utan vatten. Ta

fram en bit i taget och riv medan den fortfarande är halvfrusen. Många tycker att smaken bevaras förvånansvärt bra.

2. Frys riven pepparrot i små portioner
Riv pepparroten och frys in den i iskubsformar eller små portionsburkar. Då slipper du riva varje gång, även om lite av styrkan går förlorad.

3. Låt naturen vara frysen

Eftersom du har mark i Hälsingland skulle jag nog låta naturen vara “frysen”. Skörda inte allt på hösten. Låt många rötter stå kvar i jorden och gräv upp dem efter behov under höst, vinter (när tjälen tillåter) och tidig vår. Marken är en fantastisk naturlig jordkällare, och där bevaras smaken ofta bättre än i någon frys.

Jag har också en liten misstanke – och den bygger mer på kökserfarenhet än på vetenskap – att **hela, oskalade rotbitar** klarar infrysning bättre än skalade. Skalet fungerar som ett naturligt skydd mot uttorkning och oxidation. Om du fryser in

dem i vatten skulle jag därför prova både **med och utan skal**.