Ett nordiskt sätt att tänka

Kanske är det just där pepparroten skiljer sig från många andra kryddor. Den vill inte dominera, den vill väcka. Den gör smaker klarare, friskare och mer levande. På samma sätt som citron kan ge liv åt en rätt utan att man tänker på citronen, kan pepparroten ge maten energi utan att man direkt tänker: “Här är pepparrot.”

De flesta använder pepparrot några gånger om året. Men den som odlar den själv upptäcker snart något annat. När man vet att det finns en rad plantor ute i landet, redo att skördas nästan när som helst, börjar man experimentera. Lite här och lite där.

Snart finns den i soppor, såser, sallader, smör, grytor och smörgåsar. Efter några år är den inte längre en krydda. Den har blivit en vana. Kanske är det just så ett lokalt kök uppstår – inte genom stora recept, utan genom att en enda växt får följa med till nästan varje måltid.