Servera till fisk, kött, grönsaker mm

Det är ingen slump att pepparrot ofta serveras till fisk. Den lyfter fram smaken hos lax, öring, röding och gädda utan att ta över. Prova att röra ner en matsked nyriven pepparrot i crème fraîche tillsammans med dill, lite citron och svartpeppar. Såsen passar till nästan all fisk.

Till rostbiff är pepparroten klassisk men den gör också underverk i köttbullar, viltgrytor och älgstek. En liten mängd i en gräddsås ger djup utan att gästerna alltid kan säga vad det är som gör smaken så intressant. Rödbetor och pepparrot är gamla vänner. Likadant morötter och vitkål. En enkel sallad med finstrimlad vitkål, rivet äpple, pepparrot och en dressing på rapsolja och äppelcidervinäger passar lika bra till grillat som till julmat.

Rör ihop smör med finriven pepparrot och lite persilja. Låt smöret stå kallt. Sedan räcker det med en klick på nybakat bröd, en skiva ost eller rökt fisk. Plötsligt känns även en enkel smörgås som något särskilt.

En bit pepparrot i burken hjälper till att hålla saltgurka och inlagda rödbetor krispiga. Den ger också en mild kryddighet åt lagen. Förr var detta vanligt i många svenska hushåll.

En potatis- och purjolökssoppa förändras helt med lite riven pepparrot vid serveringen. Detsamma gäller ärtsoppa och svampsoppa. Man behöver förvånansvärt lite.