



GENERELL

Pepparrotsdressing med gurka

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **5 min** Portioner: **4**

En härligt god dressing i gurksällskap!

Om du eftersöker en riktigt god smakrik dressing med lite gurkcrunch som passar perfekt både till fisk och rostbiff och som gör sig fenomenalt god till rökt lax, då kan detta vara den du söker!



INGREDIENSER

- 1 deciliter majonäs
- 0.5 deciliter creme fraiche
- 3 matskedar bostongurka eller hackad ättiksgurka
- 15 centimeter hackad färsk gurka
- 5-7 centimeter färsk finriven pepparot
- 2 kryddmått vitpeppar
- 2 strukna teskedar neutral senap
- 1 kryddmått salt
- 1-2 nypor strösocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop majonnäs med cremé fraiche, salt, socker, senap, vitpeppar, bostongurka, gurka och pepparrot.
- 2** Serveras gärna på en toast med rökt lax, rosépeppar och lite citron.