

## GRÄDDFILSTIPS

Ungersk gulasch och andra "heta" grytor, men även en välkryddad svensk köttfärs-sås, blir extra goda med iskall gräddfil på toppen.



### ROSAPRICKIG CITRONDRESSING

4 port

2 DL GRÄDDFIL

2 KRYDDMÅTT SALT

1/2 TSK RIVET  
CITRONSKAL

1/2 TSK STÖTT  
ROSÉPEPPAR

Rör ihop samtliga ingredienser. Låt stå och mogna, ca 1 timme i kylan. God till både stekt och kokt fisk.

### GRÄDDFIL SMAKSATT MED

**ÄPPLE ÄR GOTT TILL:** *helstekt lever, kanelkaka, rökt flundra, räkost, vinbärskaka, kycklingleverpaté, små färska rödbetor, rimmad fläsklägg, blåbärspaj, vitlökskorv, med mera, med mera...*



### FRANSK PEPPARROTS- DRESSING 4 port

2 DL GRÄDDFIL

1 TSK FRANSK SENAP

1/2 TSK RIVEN PEPPARROT  
SALT

Blanda gräddfil, senap och pepparrot. Smaksätt med salt. Gott till sallader som innehåller rostbiff, skinka, korv eller kokt kött.

