

## GRÄDDFILSTIPS

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



### ROSA PRICKIG CITRONDRESSING

4 port

2 DL GRÄDDFIL

2 KRYDDMÅTT SALT

1/2 TSK RIVET

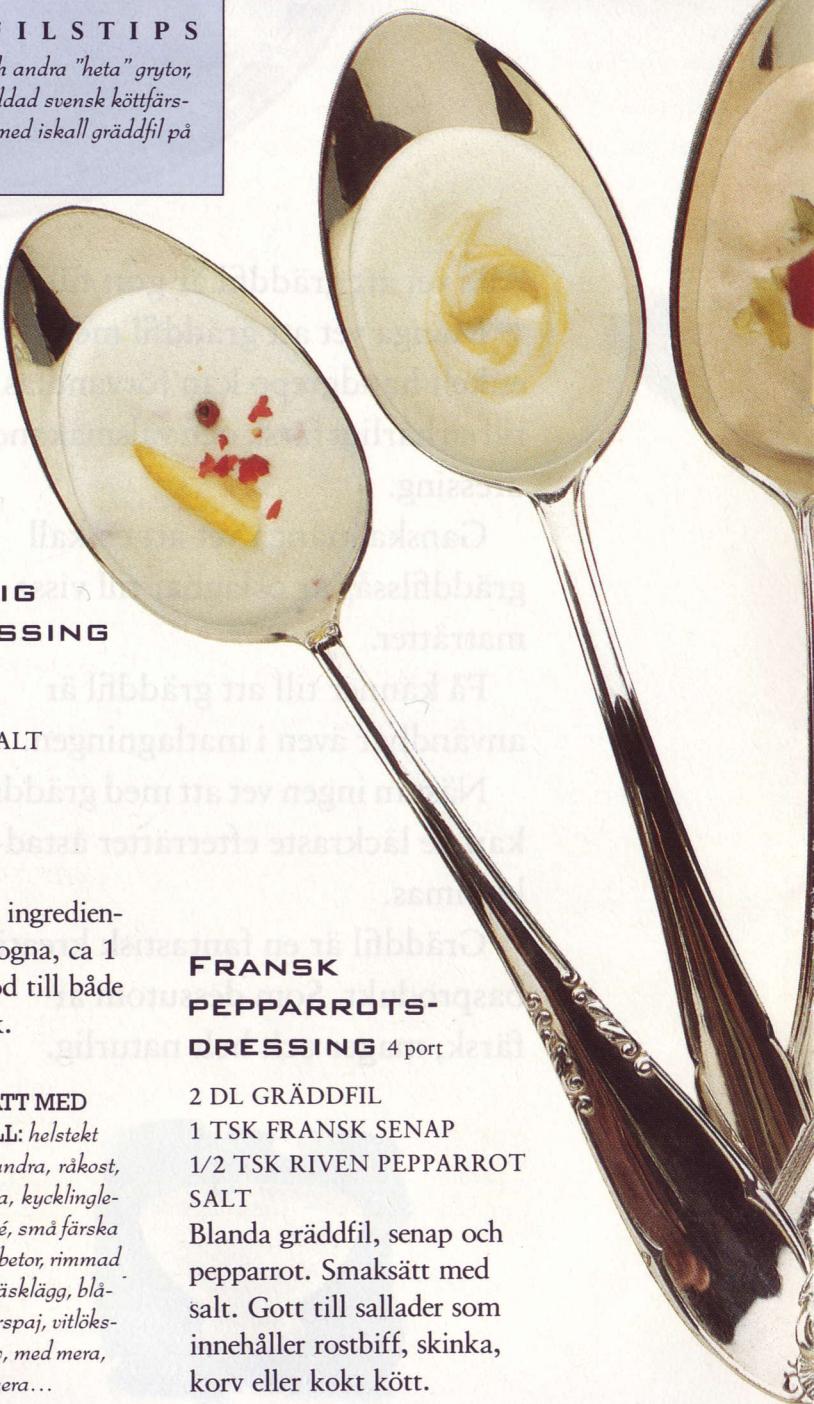
CITRONSKAL

1/2 TSK STÖTT

ROSÉPEPPAR

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

**GRÄDDFIL SMAKSATT MED ÄPPLE** ÄR GOTT TILL: helstekt lever, kanekaka, rökt flundra, råkost, vinbärskaka, kycklingleverpaté, små färskarödbetor, 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.