



**Krispiga
primörer med**
pepparrotsdipp



Ibland behöver man inte anstränga sig så mycket för att göra gästerna glada. Att ställa fram ett trevligt fat med vackra, krispiga primörer och servera en god dipp till räcker faktiskt väldigt långt. I det här receptet använder vi HELLMANN'S Professional som tål att smaksättas med vätskor; den här gången citron och råsaftad pepparrot.



10 personer

Pepparrotsdipp

4 dl HELLMANN'S Professional

100 g skalad pepparrot, lagd i vatten över natten

1 msk pressad citron

2 tsk salt

nymald svartpeppar

Primörer

400 g rädisor med blast

400 g buntmorötter med blast, skalade

400 g grön sparris

Gör så här

1. Börja med att råsafta pepparrot. Blanda sedan saften med majonnäs, pressad citron, salt och peppar. Ställ i kyl.
2. Lägg alla primörerna i iskallt vatten i en timme så att de blir riktigt krispiga. Låt dem torka av på en bit papper.
3. Servera primörerna ihop med dipp.



Tack vare att HELLMANN'S Professional har en så fast konsistens, har den en väldigt bra förmåga att smakas upp med vätskor som juicer, soja, chilisåser etc.

Daniel Müllern