



Huisgemaakte mierikswortelroom

Sauzen



Huisgemaakte mierikswortelroom

Fris, romig & nét even pittiger, puur natuur!

Zin in een sausje met karakter? Deze **huisgemaakte mierikswortelroom met verse mierikswortel** is een frisse smaakmaker met een lichte kick. Romig door de crème fraîche, pittig door de vers geraspte wortel en heerlijk in balans door een vleugje citroen. Perfect bij zalm, toast of een rijk gerecht dat wat pit kan gebruiken.

Waarom kiezen voor vers?

Verse mierikswortel is écht anders dan uit een potje. De smaak is dieper, scherper en frisser, alsof je wasabi en radijs combineert met een vleugje natuur. Ja, je moet even raspen, maar dan heb je ook wat. En zeg nou zelf: vers is toch altijd lekkerder?

Lekker bij:

- Gerookte of gebakken zalm
- Geroosterde bietjes of aardappelrösti
- Gegrilde groenten of toast met avocado
- Of als pittige tegenhanger naast een lepel [huisgemaakte hollandaisesaus](#)

Tip van Zuss

Combineer deze mierikswortelroom met onze [Zalmtopper!](#) voor de ultieme smaakcombi van zacht, fris én pittig. Echt een favorietje hier!

ingrediënten

2 el crème fraîche of zure room

1 el vers geraspte mierikswortel (ca. 4 cm wortel)

½ tl citroenrasp

snuf zout

optioneel theelepel honing om 'm iets zachter te maken

extra wat verse bieslook of peper naar smaak

bereidingswijze

1. Schil een stukje verse mierikswortel en rasp dit superfijn (let op: het kan pittig zijn voor je ogen!).
2. Meng de geraspte mierikswortel direct met de crème fraîche, citroen en zout.
3. Proef en voeg eventueel honing of extra mierikswortel toe naar smaak.
4. Serveer meteen, of dek af en bewaar maximaal 1 dag in de koelkast.