

SALSA AL CREN 1

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di radice di rafano (cren)
- 50 g di pangrattato
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 mestolo di brodo
- senape (facoltativo)

Sbucciare e grattugiare il cren.

Far sciogliere il burro in un tegamino e unirvi il pangrattato.

Far rosolare mescolando con un cucchiaio di legno.

Aggiungere il cren e lo zucchero ed amalgamare.

Bagnare con un po' di brodo, portare ad ebollizione e servire.

Volendo, si può aggiungere un po' di senape.

Questa salsa si accompagna ottimamente al roast-beef.