**Mierikswortel pasta (meerrettich)**

Op het groentegenot veld staan bij de ingang de kruiden, één van deze kruiden is Mierikswortel, de plant blijft er maar staan en niemand kent of gebruikt hem, echter google maar eens en je zal zien dat hij voor veel zaken kan gebruikt worden. Tubes met deze pasta zijn ook in de grootwarenhuizen te koop.

Je kan daar dus op eenvoudige wijze een pasta/saus van maken die je bij vis of vlees kan gebruiken.

Je moet echter opletten bij het maken en gebruik er van, omdat dit een zeer sterk kruid is en bij het raspen op de ademhaling en ogen een zeker ongemak meebrengt, het is dan ook het basis ingrediënt van Wasabi mosterd.

**Bereiding:**

* Steek met een riek of schop de wortel uit de grond.
* Verwijder het loof zodat alleen de wortel overblijft.
* Verwijder overtollig zand.
* Schil de wortel zodat hij er mooi wit uit ziet.
* Rasp de wortel in een diep bord.
* Doe er wat citroen of azijn bij naar smaak (en om verkleuring te voorkomen)
* Doe er een hoeveelheid mayonaise bij en maak er een pasta van.
* Voeg eventueel nog wat azijn of citroen bij.
* Voeg wat zout toe, maar geen peper meer! De mierikswortel pasta is zonder dat al heel pikant.
* Doe de pasta in een potje.
* Zet het in de koelkast maar zeker in het donker om de verkleuring naar geel af te remmen, de pasta blijft maanden goed voor consumptie.

Gebruik de pasta met mate want het zal zeer sterk smaken en voor kinderen al helemaal te straf zijn.

 

 