Korzeń chrzanu (ok. 150 g), łyżka masła, sok z całej cytryny, surowe żółtko, ćwierć szklanki śmietany, sól, szczypta cukru

Obrany i umyty chrzan zetrzeć na drobnej tarce, przelać wrzątkiem. W rondelku stopić łyżkę masła i natychmiast odstawić z ognia, dodać chrzan, wymieszać, rozprowadzić śmietaną tak, aby powstał gęsty krem. Dodać sól, cukier i sok z cytryny, zaciągnąć żółtkiem. Wstawić na noc do lodówki. Podawać do zimnych mięs i wędlin.

wg Hanny Szymanderskiej