

Margits tunmousse



Til ca. 6 personer

2 ds tun (i olie)
200 g løg
2½ dl creme fraiche (18%)
4 bl. husblas
1½ dl piskefløde
Saften af 1 citron
Salt/ peber
1 glas stenbidder rogn

Tunen hældes i en sigte og dryppes af
Husblas udblødes i kold vand.

Hak løgene groft

Tun, groft revet løg, creme fraiche og saft fra citronen
blendes

Caviar røres ud heri.

Knug vandet af husblassen og smelt den med et par
skefulde kogende vand

Hæld nu husblas i blandingen med en tynd stråle ved
konstant piskning.

Smag til med salt, peber og citronsaft.

Stil moussen i køleskabet, til du kan "tegne mønstre i
blandingen" (tager kort tid)

Pisk fløden til skum og vend den i blandingen.

Puttes i form eller portions anretninger

Stilles i køleskabet i minimum 2 timer.

Server med flûtes, iceberg salat, cherry tomater,
agurk og rødløg.

Velbekomme!