

# Ørredmousse Til nem forret eller aperitif på mini toasts



## Ingridienser

150 g varmrøget ørred  
150 g friskost naturel  
50 g rødløg

Jeg bruger osten Pikant med  
krydderurter

Kan portionsanrettes med  
flute og lidt tomat og salat

## Fremgangsmåde

Mos fisken med en gaffel  
Rør osten i  
Hak løg fint  
Bland disse i massen

Velbekomme!