

LAKSEMUSSE

Denne laksemousse har en frisk, mild smag. Det er dog ikke kun smagen, som gør den til en populær forret til gæstemiddage, selskaber og højtider.

Samtidig er moussen nemlig fantastisk dekorativ og der er rige muligheder for at udfolde sin kreative side og pynte retten før servering.

•

Ingredienser

- 250 g laks
- 3 blade husblas
- saften fra $\frac{1}{2}$ citron
- 2 dl creme fraiche (minimum 18%)
- 3 spsk frisk dild
- salt
- peber

Fjern eventuelt skind fra laksen og kog den i ca. 10 minutter, hvis den ikke allerede er kogt. Læg husblassen i blød i koldt vand. Lad fisken køle af og mos den så med en gaffel.

Tag den opblødte husblas op af vandet og smelt den ved meget svag varme. Rør citronsaft, creme fraiche, laks og friskhakket dild i. Smag laksemoussen til med salt og peber.

Hæld moussen i forme af portionsstørrelse eller i én stor form. Dæk til med husholdningsfilm eller sølvpapir og stil i køleskabet minimum 3 timer.

Vend moussen ud på portionstallerkener eller et serveringsfad (brug evt. en kniv til at frigøre moussen fra formen).

Pynt f.eks. med citron- og tomatbåde samt æg.

