

TUNMOUSSE MED SKYR

Lækker cremet tunmousse med skyr og friske krydderurter samt husblas som giver den helt rigtige konsistens.

•

Til

- 6 blade husblas
- 3 ds tun
- 4 dl skyr
- 1 bdt purløg
- evt. 1 bdt dild eller mere purløg
- salt
- peber
- lidt citronsaft

Forslag til pynt

- mango i tern
- avocado i tern
- rejer

FEDTFATTIG

Læg husblassen i blød koldt vand.

Pres tunen fri for væde. Kom tunen i en skål, og del den fint med en gaffel. Bland skyr i. Hvis du ønsker, at tunmoussen skal have en ekstra fin konsistens, kan du evt. blende det med en stavblender.

Skyl purløg og dild, og lad det dryppe af. Hak det fint, og bland det sammen med tunen. Smag til med salt, peber og evt. lidt citronsaft.

Tag den opblødte husblas op af vandet, og kom det i en gryde. Det skal ikke dryppe af - der skal være lidt vand ved, så det ikke brænder på i gryden. Smelt husblassen ved lav varme, mens der røres.

Tag gryden af varmen, så snart husblassen er smeltet, og rør et par skefulde af tunmoussen sammen med den smeltede husblas i den varme gryde. Kom derefter

blanding tilbage i skålen, og rør det sammen med resten af moussen.

Hæld tunmoussen i en passende form, der er foret med husholdningsfilm - så er den nem at få ud af formen, når den er færdig.

Dæk tunmoussen til med film eller sølvpapir, og lad den stivne i køleskabet i minimum 3 timer.

Vend moussen ud af formen, fjern husholdningsfilmen, og servér. Pynt evt. med f.eks. mango, avocado og rejer eller tomat og æg.

