

# VARMRØGET LAKSEMOUSSE

God opskrift på cremet laksemousse med varmrøget laks, dild og et strejf af citron.

•

Til

- 5 blade husblas
- 1 bdt dild eller purløg
- saften fra  $\frac{1}{2}$  citron
- 400 g creme fraiche 18%
- 400 g varmrøget laks
- 3 spsk dijonsennep
- salt
- peber
- evt. lidt rapsolie til at smøre formen

Forslag til pynt og tilbehør

- dild
- tomater
- salat
- avocado
- brød ([få rigtig god opskrift her](#))

Jeg kan også varmt anbefale [denne fantastiske laksemousse med almindelig laks \(ikke varmrøget\)](#) - den er også mega god.

## Fremgangsmåde:

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Skyl dilden, og hak den fint. Kom den i en skål, og bland med citronsaft og creme fraiche. Tag et par skefulde af blandingen, og kom det i en tykbundet gryde. Vrid husblassen for vand, og tilsæt den.

Skru op på svag varme, og rør rundt, til husblassen er helt smeltet. Tag gryden af varmen, tilsæt lidt ekstra af creme fraiche blandingen, og rør rundt, så blandingen med husblassen bliver tempereret. Kom så indholdet ned i skålen med resten af creme fraiche blandingen, og rør rundt.

Fjern eventuelt skind fra den varmrøgede laks. Findel/mos laksen med en gaffel, og kom den i skålen med creme fraiche blandingen. Smag til med dijonsennep, salt og peber.

Smør evt. formen med lidt olie, eller kom husholdningsfilm i. Så er det nemmere at få laksemoussen ud af formen, når den er stivnet.



Hæld laksemoussen i formen, og lad den stivne i køleskabet i minimum 4 timer.

Server f.eks. med [det her fantastiske brød](#) og [denne lækre dressing](#), der passer rigtig godt til.