

TUNMOUSSE MED REJER, AVOCADO OG GRAPEFRUGT

Grøn avocado, rød grapefrugt og lækre rejer, er det perfekte selskab til den cremede tunmousse, og giver en rigtig fin smagsbalance.

Til

- 2 ds tun i vand (à 140 gram – drænet vægt)
- 1 løg
- saften af 1 ½ citroner
- 2 ½ dl creme fraiche
- 5 blade husblas
- 1 ½ dl fløde
- salt
- peber

Pynt

- salat
- 2 avocadoer
- 200 g rejer
- 2 blodgrapefrugter

Pres vandet af tunen.

Hak løget fint.

Bland tun, hakket løg, citronsaft og creme fraiche og blend det i blender eller røremaskine.

Udblød husblasen i koldt vand.

Opløs husblasen i lidt kogende vand.

Rør tunmassen i den opblødte husblas lidt ad gangen, så det ikke klumper.

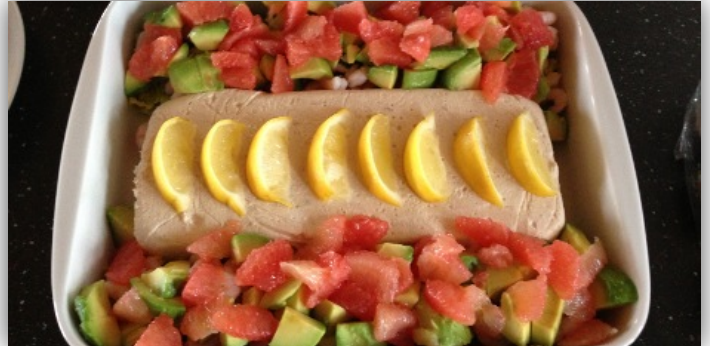
Pisk fløden.

Vend flødeskummet i tunmassen.

Smag til med salt og peber og eventuelt mere citron.

Fyld tunmoussen i en form foret med husholdningsfilm, da det så er nemt at få moussen ud af formen.

Stil formen i køleskabet i mindst 2 timer – god idé at lave tunmoussen dagen før den skal bruges.



Når moussen skal bruges, vendes bunden i vejret på formen, og husholdningsfilmen pilles af.

Pynt med skåret salat, rejer, avocadoer og både eller stykker fra grapefrugten (uden skræl og hinder).

Servér [brød](#) til og eventuelt en hjemmelavet creme fraiche [dressing](#) eller lignende.