

Tunmousse.

Ca. 10 personer.

(Tilberedes dagen før den skal bruges.)

5 dåser tun i olie (endelig olie - ikke vand)

½ liter creme fraiche

10 blade husblas

citronsaft

½ revet løg

salt og peber

Hæld olien fra tunen og blend tun og creme fraiche. Tilsæt citronsaft, løg, salt og peber. Tilsæt den opløste husblas. Hæld massen i en form og stil den i køleskab til næste dag.

Tunmoussen anrettes på et fad med salatblade og pyntes med rejer, kaviar, karse og citroner i både. Dertil serveres flutes.

Velbekomme.