

Laksemousse uden husblas

2-4 personer

250 gram varmrøget laks

1 dl cremefraiche

Saft af ½ citron

Friskkværnet peber

Salt

Pynt

Lakserogn

Citronbåde

Fint snittede salatblade

Sådan gør du:

- Fjern skindet fra laksen.
- Rør laks, cremefraiche, citronsaft og peber i en skål.
- Smag til med salt og peber.
- Stil moussen på køl, indtil servering.
- Anret med citronbåde, salat og lakserogn.

Laksemousse med husblas

6 personer

3 blade husblas
300 gram varmrøget laks
2 dl finthakket bladselleri
1 tsk citronsaft
1½ dl cremefraiche 18% eller 38%
½ tsk groft salt
Friskkværnet peber
1 dl piskefløde

Pynt

Citroner i både (usprøjtede)
Blade af bladselleri

Tilbehør

Ristet brød eller flutes

Sådan gør du

Laksemousse

- Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 5 min.
- Fjern eventuelle ben og skind fra laksen. Bland laks, bladselleri, citronsaft, cremefraiche, salt og peber.
- Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den ved svag varme.
- Bland husblassen med lidt af lakseblanding og vend den i resten.
- Pisk fløden til flødeskum og vend det i.
- Smag laksemoussen til og fordel den i 6 portionsskåle.
- Bank formene let mod bordet. Stil dem tildækket i køleskabet i mindst 4 timer.

Servering af laksemousse

- Løsn med en spids kniv kanten af mousserne, og vend dem ud på tallerkner.
- Pynt med citronbåde, bladselleriblade og evt. lakserogn, server med ristet brød eller flutes

Velbekomme!