



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. oktober 2024

Forret

Røget laksemousse (3 personer).

Ingredienser: 1 stk. varmrøget peberlaks (ca. 110 g, når skindet er fjernet), 50 g friskost 4%, 2 tsk. ravigottesauce eller sød sennep, ¼ æble (30 g) i meget små tern, 1 tsk. citronsaft, 2 spsk finthakket rødløg, 1½ spsk hakket purløg, 1 knivspids salt.

Sådan gør du:

Fjern skindet fra laksen og kasser det. Mos den røgede laks med en gaffel og rør den sammen med friskost og ravigottesauce.

Vend æbletern i citronsaft for at forhindre brunfarvning, tilsæt dem og rør resten af ingredienserne i lakseblanding.

Server laksemoussen som forret med salat og ristet brød eller brug den som pålæg til frokost.

