

Tunmousse

Ingredienser:

4 ds. Tun

5 dl. Creme fraiche 18 %

100 g hakket løg

2 spsk. citronsaft

18 bl. husblads

2½ dl. Piskefløde

2 gl. caviar

Fremgangsmåde:

Vandet hældes fra kødet og findeles. Hakket løg, creme fraiche og rød caviar tilsættes. Piskefløden piskes stift og tilsættes og vendes i. Tilsæt den opløste husblads. Hældes i små forme eller en stor. Pyntes med citron, tomat, caviar, dild.