

Tunfiskemousse

8-10 personer

2 dåser tun i olie (a ca. 185 g)

200 g blødt smør

1 dl creme fraiche 18%

1 tsk friskpresset citronsaft

1/2 tsk groft salt

friskkværnet peber

Pynt: Brøndkarse.

Tilbehør: 200 g ristet hjertebrød eller flutes.

Fremgangsmåde

Hæld tunen til afdrypning i en sigte. Kom tunen i en skål og findel den med en gaffel.

Tilsæt smør, creme fraiche og citronsaft. Rør det hele sammen og smag moussen til med salt og peber. Fyld moussen i en postejform eller en skål. Stil den tildækket i køleskab mindst 1/2 dag. Pynt med brøndkarse før serveringen.

Tip: Moussen kan også anrettes portionsvis med salatblade, citronbåde og brøndkarse.