



Tunfiskemousse



60+ MIN

FORRET

Ren retro. Vores tunfiskemousse gik sin sejrsgang over hele Danmark i 1980'erne, og tunmoussen hører til den håndfuld opskrifter, vi kalder for "landeplagerne".



Ingredienser

8 personer

Tun i vand eller olie (å ca. 185 g) 2 dåser

Blødt smør 200 g

Karolines Køkken®
Cremefraiche 18% 1 dl

Friskpresset citronsaft 1 tsk

Groft salt ½ tsk

Friskkværnet peber

Pynt

Brøndkarse

Tilbehør

Ristet hjertebrød eller flutes 200 g

Sådan gør du

1. Hæld vandet eller olien fra tunen og kom den i en skål.
2. Findel tunen med en gaffel og tilsæt smør, cremefraiche, citronsaft, salt og peber.
3. Rør det hele sammen, smag tunfiskemoussen til og kom den i en skål. Stil moussen tildækket i køleskabet i mindst 6 timer.
4. Tag tunfiskemoussen med en ske (det er ikke meningen, den skal skæres i skiver). Server med brøndkarse og ristet brød.

Velbekomme!

Tips

Du kan også anrette tunfiskemoussen portionsvis med salatblade, citronbåde og brøndkarse - lav evt. små "æg" af tunfiskemoussen med 2 skeer dyppet i varmt vand. Tunfiskemoussen er "en fed sag" så server den evt. som en del af en forret, og så bare en god skefuld til hver – så er der til 12-16 personer.