



Ingredienser

1 skive spidskål

Laksemousse:

125 g varmrøget laks

2 spsk. creme fraiche 38%

1 spsk. citronsaft

1/2 forårsløg

Salt og peber

Pynt: Forårsløg og citronskive

Beskrivelse

Skær forårsløg i tynde skiver.

Laksemousse: Pluk den varmrøgede laks i små stykker og læg dem i en skål. Rør laksestykkerne med creme fraiche og citronsaft. Smag til med salt og peber. Vend forårsløg i.

Anret laksemoussen på spidskålsskiven. Pynt med forårsløg og citronskive.