



Traditionel dansk

Ingredienser

2 dåser tun i vand
3½ dl creme fraiche 9 %
Saft af en ½ citron
Salt
½ tsk. peber
4 blade husblas

Pynt:

Salatblade
Halve citronskiver
Rejer

Dressing:

1½ dl creme fraiche 9 %
Purløg
Dild
Salt
Peber

Tilbehør:

Flutes

Variationer

Erstat 1 dl af creme fraichen fra tunmassen med syrnet fløde 9 % samt ½ dl af creme fraichen fra dressingen med syrnet fløde 9 %.

Beskrivelse

Udblød husblassen i koldt vand. Hæld vandet fra tunen. Kom den i en skål og mos den med en gaffel. Tilsæt 3 dl creme fraiche, citronsaft, salt og peber og vend det hele godt sammen. Kom den udblødte husblas i en gryde sammen med det vand, der hænger ved, og smelt den ved middelsvag varme under omrøring. Tag gryden af varmen, rør resten af creme fraichen i husblassen og vend det derefter straks med tunmassen.

Kom nu tunmassen i en bageform beklædt med husholdningsfilm og lad den stivne i køleskabet i mindst fire timer.

Dressing:

Bland creme fraiche med dild og purløg. Smag til med salt og peber.

Ved anretning vendes tunmoussen ud på et fad og pyntes med salatblade, halve citronskiver og rejer. Flutes serveres til.