



Ingredienser

3 blade husblas
150 g røget laks eller lakserester
4 dl creme fraiche 9%
2 spsk. finthakket rødløg
2 spsk. fintklippet purløg
1 tsk. revet citronskal (af en økologisk citron)
1 spsk. citronsaft
lidt salt
peber

Pynt:

Salatblade eller finsnitted icebergssalat
1 bundt radiser
Fintklippet purløg
Citronbåde

Tilbehør: flute eller brød

Beskrivelse

Udblød husblasen i en skål med koldt vand. Skær laksen i meget små tern. Rør 3 dl cremefraiche (den sidste dl skal bruges senere) med salt, peber, revet citronskal og citronsaft. Kom laks, rødløg, purløg i og rør godt.

Kom husblasen og det vand der hænger ved, i en lille gryde og smelt det forsigtigt ved lavt blus. Lad herefter husblasen køle lidt af i gryden og rør 1 dl creme fraiche i. Under hurtig omrøring blandes husblasen nu i de øvrige ingredienser. Beklæd en lille form med husholdningsfilm. Hæld moussen i formen og lad den stivne i køleskabet i 4 timer. Vend moussen ud på et fad, når den skal serveres. Læg salatblade eller finsnitted icebergssalat langs kanten og pynt med radiser i skiver, fintklippet purløg og citronbåde.