



## Ingredienser

100 g varmrøget ørred  
2-3 spsk. creme fraiche  
Citronsaft  
1/2 lille rødløg  
Salt og peber

1 stor håndfuld blandede salater

Pynt: Rødløg i tern

## Beskrivelse

Skær rødløg i små tern.

Kom ørred i en skål og træk den fra hinanden med to gafler. Rør den lind med creme fraiche.

Smag til med citronsaft, salt og peber. Rør rødløg i.

Kom de blandede salater på en tallerken. Fordel ørredmoussen over salaten. Pynt med rødløg.