

## **TUNMOUSSE**

6-8 personer

2 dåser tun i vand (a ca. 185 g)

3 blade husblas

3 dl fromage frais 0,3 %

1 tsk. citronsaft

¼ tsk. cayennepeber

1½ tsk. groft salt



Pynt: Brøndkarse og friskkværnet peber

Tilbehør 150 g grøn salat, citronbåde og flutes

Hæld tunen til afdrypning i en sigte. Kom tunen i en skål og findel den med en gaffel. Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 5 min. Vend fromage frais, citronsaft, cayennepeber og salt i tunen. Træk husblasen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med lidt af tunblandingen. Vend den afkølede husblas i resten af tunblandingen under omrøring. Smag til. Hæld tunmoussen i en stor skål (ca. 1 liter). Stil tunmoussen tildækket i køleskabet i mindst 5 timer.

Ved servering: anret på tallerkener den grønne salat, citronbåde og "æg" af tunmousse – form "æggene" med 2 spiseskeer dyppet i kogende vand. Pynt med brøndkarse og friskkværnet peber.

Tip: moussen kan tilberedes og stå tildækket i køleskabet til næste dag.