

Lakse mousse

Ingredienser:
(4 portioner)

250 gr laks

Revet muskatnød

300 ml piskefløde

Salt og peber

Monter den dobbeltbladede kniv.

Skær laksen i tern, ca. 2,5 cm

Kom den i skålen og blend i ca 30 sekunder eller til laksen er blød.

Tilsæt fløden og kryderierne og kør blenderen i yderligere 15 sekunder.

Kom massen i en let smurt ovnfast skål eller terrine og tilbered i vandbad (bain marie) i en forvarmet ovn ved 160°C i 40 min.

Lad retten svale af og kom den derefter i køleskabet.

Server i skiver på et leje af salat og suppler med mayonaise.