

Laxmousse

Varför inte lyxa till det med en hemlagad laxmousse? Perfekt som förrätt, entrérett eller på buffébordet. Receptet är beräknat för 6 – 8 personer.

Ingredienser:

500 g kokt lax eller regnbåge utan skinn och ben
2 1/2 msk pressad citronsaft
1 tsk salt
litet cayennepeppar
3 msk majonnäs
3/4 dl vispgrädde
3 blad gelatin

Till kokningen:

Vitt vin, vatten, 1 fiskbuljongtärning, persiljekvistar.



Gör så här:

Koka fisken. Det skall vara kort spad (dvs. så lite vätska som möjligt).

Bena ur laxköttet och mosa med gaffel.

Lägg gelatinet i blöt i kallt vatten. Krama ur det och smält det på svag värme i ca 1 dl av fiskbuljongen. Låt svalna en aning.

Blanda laxköttet, majonnäsen och den vispade grädden. Rör försiktigt ner gelatinlösningen.

Smaka av med eventuellt mer salt.

Packa ner blandningen i kallvattensköljda formar (eller en stor form) och ställ i kylan att stelna . Det tar cirka 6 timmar.

Stjälp upp och garnera med ex. vis kokta äggklyftor, räkor, sallad, skivor av kallrökt lax, sparris. Servera med sauce verte (grön sås) bestående av majonnäs, finklippt dill och finklippt persilja.