

HÄLSA KOST LUNCH-MIDDAG

FISKMOUSSE TILL FESTBORDET



APRIL 12, 2017



Fiskmousse är ett gott och passande inslag på påskbordet eller vilken festlig dag som helst. Dessutom är det en bra maträtt du kan förbereda inför dagar då du har mycket annat att stå i.



Här hittar du ett recept med röding, men du kan lika gärna använda varmrökt lax eller någon annan fisk.

- 400 g kokt röding (eller annan fisk, exempelvis lax)

- 100 g rökt röding

- 1/2 citron

- salt & peppar

- dragon

- 1 krm muskot

- 4 vispade äggvitor

Gör så här:

1. Stek eller koka öringen och rensa.

2. Blanda med den rökta fisken och mixa fiskköttet.

3. Blanda i crème fraîche och kryddor.

4. Vänd ner vispade äggvitor lite försiktigt.

5. Smörj en sockerkaksform och fyll med blandningen.

6. Ställ formen i en långpanna med vatten. Grädda i ugnen på 175° i ca 30 minuter.

7. Låt svalna innan den stjälpes upp.