

Berits Tunmousse

Til 6 personer:

2 dåser tun i olie
1 mellemstort revet løg
Saften af 1 citron
1/4 liter 18 % creme fraiche eller græsk youghurt
4 blade husblas
1 ½ dl piskefløde
Salt og peber
evt. 100 gram lyserød kaviar

Metode:

Tunen kommes i en skål og moses med en gaffel. Det er en god ide derefter at køre let i tunen med elpiskeren for at fjerne eventuelle "klumper" eller småstykker af tun. Creme fraiche, det revne løg, salt og peber blandes i. Husblas smeltes og køles med citronsaften og kommes i tunblandingen. Den stiftpiskede fløde vendes i og til sidst kommes kaviaren forsigtigt i.
Stilles koldt et par timer.