



Ingredienser

100 g røget forelfilet
1 spsk. creme fraiche
1 spsk. rødløg i tern
1 spsk. grøn peberfrugt i tern
1 spsk. klippet purløg
1/2 tsk. citronsaft
1/4 tsk. Dijonsennep
salt og peber

Pynt: Rucolasalat, syltede rødløg og klippet purløg

Tilbehør: Flutes

Se opskrift på syltede rødløg under Tilbehør og Syltning

Beskrivelse

Pluk forellen i mindre stykker og tilsæt creme fraiche. Rør de øvrige ingredienser i. Kom forelmoussen i en madring og stil den på køl i et par timer. Fjern madringen og pynt med rucolasalat, syltede løg og purløg. Server forelmoussen med flutes.

Tip - i stedet for en madring, kan du bruge en kop beklædt med film.