



Ingredienser

1 dl couscous
1 dl kogende vand

1 ds. tun i vand (185 g, drænet vægt 140 g)
1/2 dl mayonnaise
1 1/2 dl creme fraiche
1 spsk. citronsaft
1/2 tsk. salt
peber

Pynt: Rejer, kaviar, citronskiver og/eller dild

Tilbehør: Hjertesalat

Beskrivelse

Kom couscous i en skål. Dæk det med kogende vand og læg et låg eller madfilm over, så det dampes mørt. Lad det stå 5-10 minutter på bordet. Rør den løs med en gaffel og stil den i køleskabet.

Hæld vandet fra tunen og kom den i en skål. Skil den af med en gaffel og pisk den derefter med håndmikseren til den er findelt. Pisk mayonnaise og creme fraiche i. Rør den afkølede couscous i. Smag til med citronsaft, salt og peber. Sæt massen på køl.

Form bomberne med en ske og læg dem på salatblade. Pynt med rejer, kaviar, citronskiver og/eller dild.