



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. november 2019

Forret

Tunmousse (4 personer).

Ingredienser:

3 blade husblas, 3 dåser tun i vand (a ca. 150 g), 3 dl græsk inspireret yoghurt 10%, 1 tsk friskpresset citronsaft, 1,25 tsk groft salt, ¼ tsk friskkværnet peber. **Pynt:** brøndkarse, friskkværnet peber. **Tilbehør:** 150 g grøn salat, både af citron (usprøjtet), 150 g ristet flûtes i skiver.

Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 10 min. Hæld vandet fra tunen, kom den i en skål og findel med en gaffel. Vend yoghurt, citronsaft, salt og peber i tunen.

Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblassen med lidt af tunblandingen. Vend den afkølede husblas i resten af tunblandingen under omrøring. Smag til.

Hæld tunmoussen i en stor skål (ca. 1 liter). Stil tunmoussen tildækket i køleskabet i mindst 5 timer.

Anret på tallerkener: den grønne salat, citronbåde og "æg" af tunmousse - form "æggene" med 2 spiseskeer dyppet i kogende vand. Pynt med brøndkarse og friskkværnet peber og server med lunt, ristet flûte.

