Laksemousse med varmrøkt laks



Ingredienser

♥ 400 g varmrøkt laks
♥ 2 dl crème fraîche
♥ 2 ts dijonsennep
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 bunt frisk dill
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 1 agurk
♥ 1 sitron
♥ 2 avokado
♥ rugbrødchips eller andre kjeks
♥ frisk dill

Fremgangsmåte

Ha varmrøkt laks i en bolle og mos den opp med en gaffel.

Tilsett crème fraîche, dijonsennep, presset sitronsaft og kvernet salt og pepper. Rør sammen og tilsett finhakket rødløk og dill.

Bland alt godt sammen til en luftig mousse. Smak til om det trengs mer salt og pepper.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Serveringsforslag:
Ha laksemousse i en liten serveringsbolle. Pynt med frisk dill. Server kuttet agurk, sitronbåter, avokadoskiver og rugbrødchips (eller andre salte kjeks) som tilbehør.

Eller lag klar små kjeks toppet med laksemousse som kan serveres som fingermat.

En populær forrett er å servere laksemousse i halve avokadoer.

Eller ha laksemousse i pene glass. Pynt med små terninger agurk, avokadoskiver, sitronskive, frisk dill og rugbrødchips.

Tips

♥ **Hjemmelagde rugbrødchips** finner du et eget innlegg om **HER**.

Skjær rugbrød i tynne skiver, og deretter i mindre firkanter. Legg brødbitene utover en bakepapirdekket stekeplate. Bland olivenolje med presset hvitløksfedd og pensle hvitløksoljen på hver brødbit. Dryss over flaksalt. Stek midt i ovnen ved 180°C i ca. 15–20 minutter til brødbitene er sprøstekte.
Rugbrødchips kan lages klare flere dager i forveien.

♥ Varmrøkt laks (ikke det samme som røkelaks, som er kaldrøkt) fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene.

♥ Dijonsennep bidrar til litt styrke på laksemoussen, men ønsker du mer "sting", kan du tilsette litt chiliflak eller smake til moussen med pepperrot (kjøpes på tube).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/laksemousse-med-varmrokt-laks