

Enkel laksemousse på 1-2-3!



Det er november, det er mørkt og gråværet omslutter området der jeg bor. Mange er uvenner med denne unnselige måneden, men ikke jeg. En ekte julejunkie vet å sette pris på dagene før desember banker på.

MEN, det betyr ikke at jeg ikke har behov for litt ekstra kos i høstmørket! Så i dag deler jeg oppskriften på litt luksuspålegg som du enkelt kan slenge sammen for å pimpe opp hverdagen.

Pimp my November:

100 g kremost naturell

100 g creme fraiche

200 g røkelaks, grovhakket

revet skall av en (økologisk) sitron

saft av en halv sitron

1 ss kremet pepperrot på tube

2 ss finhakket dill

Ha alle ingrediensene i en bolle og bruk en stavmikser til å mose alt, men ikke for mye. Tenk at du vil ha litt tekstur på moussen, ikke bare en glatt puré. Alternativ kan du ha alt i en foodprosessor og mose det der. Server med godt brød, dill og sitronbåter. Dette kan også være en god forretten eller brukes som kanape. Smaker uansett nydelig!



Oppskriften så jeg på BBC.