

Tunmouse

Opskrift til 12 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

4 timer på køl

Samlet tid

4,5 timer

Ingredienser

- 3 dåser tun i olie
- 1 rødløg
- 4 spsk. mayo
- 1,5 dl creme fraiche
- citronskal fra 1 øko citron
- 1/2 tsk. tørret dild
- 1 god tsk. salt og lidt peber
- 1 bundt frisk dild (et halvt kan også gøre det)
- 3 spsk. citronsaft
- 3 husblas
- 1,5 dl fløde

Servering

- rejer
- frisk dild
- citron
- flutes

Sådan gør du

1. Dræn dine dåser med tun og kom det i en food processor
2. Fjern skralden fra rødløget og skær det i både. Kom det ned i maskinen sammen med mayo, creme fraiche, citronskal (som rives ned i food processoren), tørret dild, salt, peber og frisk dild. Jeg bruger et helt bundt, men du kan godt bruge lidt mindre.
3. Giv det hele en tur i maskinen
4. Læg husblas i blød i koldt vand i 10 minutter
5. Pisk flødeskum
6. I en gryde varmer du citronsaft og det bløde husblas op til husblas smelter.
7. Kom det + flødeskummen over til den blendede tunmasse og rør rundt.
8. Hæld det i en springform og sæt på køl til dagen efter, eller mindst 4 timer.
9. Server med rejer, frisk dild og citron og gerne noget flutes.