



GØR EN GOD HANDEL HOS

LEMVIGH-MÜLLER

INSPIRATION TIL LÆKRE RETTER

Hvidvin "The 3 Woolly Sheep Sauvignon Blanc, 2016" & Kold mousse af varmrøget torsk

Dette skal du bruge:

- 1 kg varmrøget torsk - alternativt fra sej- eller kullerfilet
- 6 spsk. 18 pct. creme fraiche
- 4 spsk. smør
- Olie
- Salt og frisk estragon
- Toastbrød
- Pluksalat
- Evt. krabbekød

Fisken blendes i en foodprocessor sammen med creme fraiche, smør og olie. Smages til med salt og frisk estragon. Sættes herefter i køleskabet i et par timer.

Brug en kop til at sætte over et toastbrød så du kan skære et fint rundt stykke. Efterfølgende brunes brødet på panden i olie og smør. Brødet krydres med lidt havsalt – pas på med saltet!

Med en varm ske anretter du moussen på brødet og pynter evt. med lidt krabbekød. Serveres med pluksalat.

Passer til 4 personer.

