

Torskemousse (10 personer)

Torskemousse er en lækker opskrift der egner sig fantastisk som forret til fest. Glæd dig til at sætte tænderne i denne mousse lavet på dejlig frisk torskfilet.



- 1 kg frisk torskfilet
- ½ liter vand
- 3 tsk groft salt
- 6 hvide peberkorn
- 1 spsk friskpresset citronsaft
- 3 dl Karolines Køkken® Cremefraiche 38%
- 3 spsk hakket frisk dild
- 3 spsk hakket frisk persille
- 1 tsk groft salt
- friskkværnet peber

Cremefraiche-sauce

- ½ liter Karolines Køkken®Cremefraiche 18%
- ½ tsk fintrevet citronskal (usprøjtet)
- 1 tsk groft salt

Pynt

- brøndkarse
- både af citroner

Tilbehør

- 250 g flutes eller ristet brød
- 50 g smør

Fremgangsmåde

Fjern evt. ben fra torskefileterne. Bring vand, salt, peberkorn og citronsaft i kog, og damp fileterne under tætsluttende låg 4-5 min. Tag fileterne op i en sigte og afkøl dem hurtigt.

Rør fraiche med hakket dild og persille og bland torskekødet i. Smag til med salt og peber. Kom moussen i en oliesmurt form (ca. 1 liter). Dæk med alufolie og stil formen i køleskabet ca. 1 døgn.

Cremafraiche-sauce

Rør fraiche med citronskal og smag til med salt.

Ved serveringen

Vend moussen ud på et fad, formen kan evt. dyppes i kogende vand nogle få sekunder. Pynt med brøndkarse og citronbåde. Server fraiche-saucen i en skål ved siden af.