

Tunmousse (6 personer)

2 ds. tun i vand (behøver ikke dryppe af)

4 hårdkogte æg (hakkes)

1 dl. creme fraiche

1 dl. hakket purløg

Salt og peber

3 blade husblas, der opblødes i koldt vand. Luges de efter ganske lidt over vandbad, indtil det er smeltet.

Røres langsomt i moussen (der skal røres godt imens).

Pynt:

citron og dild

Dressing:

Creme fraiche, salt, peber og dild.