



Laxmousse med chili och citron

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **15 min** Portioner: **6**



Ett riktigt gott och trevligt drinktilltugg som kommer göra succé bland dina gäster. Passar även utmärkt som förrätt på ett smörstekt bröd.



INGREDIENSER

200 g kallrökt lax
300 g varmrökt lax
2 dl vispgrädde
0.5 st spansk röd peppar, finhackad
0.5 st citron, saft + skal

GÖR SÅ HÄR

1

Skär ner laxen i mindre bitar. Mixa den i en matberedare och ta i grädden lite i taget och kör tills du får en luftig och slät mousse.

2

Rör ner spansk peppar, citronskal och citronsaft med en sked. Fördela ut moussen i skedar eller spritsa den på ett gott bröd eller kex och servera som en canapé.

3

Fungerar även utmärkt som förrätt på ett lite större smörstekt bröd.