



Hvidkåls-laksemousse

6-8 personer

Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjyds Kål
500 g fersk eller røget laks fri for skind
3 æg
½ spsk paprika
½ spsk sennep, evt. grovkornet
3 tsk salt
¼ tsk groft peber
3 spsk finthakket purløg
3 tsk whisky eller cognac
1½ spsk olie

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 175°. Tø hvidkålen op.
Dup laksen tør med et stykke køkkenrulle.
Blend laksekødet groft. Pisk æggene med paprika, sennep, salt og peber. Vend laks og hvidkål i en skål og tilsæt æggeblandingen, hakket purløg og whisky/cognac.
Smør et ovnfad med olie og fordel hvidkåls-laksemoussen i ovnfadet.
Bæg i ovnen i 30 minutter på nederste rille.
Lad hvidkåls-laksemoussen køle af i fadet.

Serveringsforslag

Servér hvidkåls-laksemoussen med citronbåde, grøn salat og friske krydderurter eller med kaviar, æg og tomater og ristet groft franskbrød og grønkålsdressing til.

Tip

Hvidkåls-laksemoussen kan også bages i muffins-forme. Bagetid ca. 20-25 minutter.

