

# Zalmmousse

Zalmmousse voor 4 personen,

2 blaadjes gelatine

1 blikje zalm 220 gram,

2 eetlepels mayonaise,

3 eetlepels crème fresh = ½ potje ,

1 theelepel mosterd,

1 eetlepel tomaten ketchup ,

1 eetlepel citroensap,

Zout , cayenne peper , paprikapoeder ,

1 eetlepel cognac of sherry.

In een kom met ruim water de gelatine 10 minuten weken.

In een pannetje het vocht van de zalm gieten, de velletjes

En graten van de vis verwijderen,

Het vocht van de zalm verwarmen en van het vuur af de goed uitgelekte

En uitgeknepen gelatine oplossen.

De zalm door een zeef wrijven of in een foodprocessor pureren en in een kom doen.

De mayonaise , crème fresh mosterd ketchup, citroensap, zout cayennepeper ,

Paprikapoeder en de cognac toevoegen en tot een glad mengsel kloppen.

4 vormpjes bijv. soufflébakjes of morkakopjes , met olie invetten .

Het zalmengsel over de warmpjes verdelen en in de koelkast opstijven , minstens 1 uur .

