

## TUNMOUSSE

### Indsendt Af: Grethe Næsby Line Dancers

(4 personer)

2 ds. Tun naturel (evt. 1 ds. i olie)

1 spsk findelt dild

Saft af ½ citron

150 g let-mayonnaise (alm. KAN bruges)

2 ½ dl piskefløde

Salt og peber

2 spsk fintrevet løg (kan udelades)

8 husblas (måske lidt mindre, hvis man ikke ønsker den alt for fast)

Væden hældes fra tunen, som findeles med en gaffel, mayo, dild, løg kommes i.

Fløden piskes cremet og røres i. Smages til med salt og peber.

Den udblødte husblas rørs i, og moussen kommes i en form, der foret med film.

Til større portioner bruges en foret springform.

Stilles koldt – kan laves en dag eller 2 i forvejen.

Pynt: tomatbåde, dild og citron-skiver.

Serveres med lun flutes.