



VISMOUSSE

Ingrediënten:

- blikje zalm of tonijn (verse vis kan ook)
- 3 eetlepels slagroom (niet geklopt)
- peper en zout

Benodigheden:

staafmixer, kom en schaalpje

Bereidingswijze:

Laat de vis goed uitlekken en verwijder eventuele graatjes goed. Snipper de vis in stukjes in een hoge kom. Voeg de slagroom, peper en zout toe en mix het geheel met de staafmixer tot de gewenste gladheid. Doe de mousse in een spuitzak en maak er toefjes van op een schaalpje.

Variatietip: vervang de vis door een bakje roompaté

IDDSI 4 - gladgemalen en zonder stukjes of brokjes

IDDSI 5 - fijn gemalen en smeug, mag stukjes en brokjes bevatten van max. 4mm



SLIKKEN

VERSLIKKEN

www.slikkenenverslikken.nl