

Mus z łososia



Składniki

plastry wędzonego
łososia
250 g - świeżego łososia
bez skóry
2 łyżka - soku z cytryny
sól
arkusze żelatyny
150 ml - śmietany
1-2 łyżka - siekanego
koperku
sok z cytryny
sól
pieprz

Opis wykonania

Mus z łososia świetnie pasujący do bagietki i zielonej sałaty.

Plastry wędzonego łososia przeciąć na pół i wyłożyć nimi cztery foremki sufletowe. Posolić filet z łososia, włożyć do naczynia i pokropić sokiem z cytryny. Nałożyć pokrywkę i gotować w podany sposób. Następnie rozdrobnić filet z łososia. Namoczyć żelatynę w arkuszach zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie włożyć wilgotną żelatynę do małej formy i rozpuścić w podany sposób. Ubić śmietanę i zmieszać jej połowę z puree łososiowym. Dodać żelatynę i pozostałą śmietanę. Do musu łososiowego dodać koperek, sok z cytryny, sól i pieprz do smaku. Napełnić przygotowane foremki i pozostawić na co najmniej godzinę w zimnym miejscu. Następnie ostrożnie wytrząsnąć mus na talerz. Sposób nastawiania: Gotowanie łososia: mikrofalówka 600 W, 4-5 minut. Rozpuszczanie żelatyny: mikrofalówka 180 W, 20-50 sekund. Wskazówka: mus z łososia należy podawać z zieloną sałatą i bagietką.