



Vihersinpukkamousse

Aineet: (annokset 4 hengelle)
200 g tuoreita vihersimpukoita
1 dl kuivaa valkoviiniä
5 dl vettä
2 dl kuohukermaa
3 liivalehteä
3 keltuaista
2 salottisipulia
1 laakerinlehti
1/2 dl silputtua vesikrassia
suolaa
valkopippuria
1 rkl voita

Valmistus: Kuullotat paloitetut sipulikuutiot voissa ja lisää valkoviini, vesi, ja laakerinlehti ja anna kiehahtaa. Lisää joukkoon vihersimpukat ja anna hautua 1,5 tuntia niin, että lientä on jäljellä 1,5 dl. Siivilöi liemi. Tarkista maku ja lisää suolaa ja valkopippuria. Lisää joukkoon keltuaiset ja kypsennä seosta vesihautteessa n. 8 min. Lisää joukkoon liotetut liivatelehdet ja siivilöi seos. Lisää vielä silputtu vesikrassi ja anna seoksen jäähtyä. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi ja yhdistä massat keskenään. Tarkista maku. Laita massa hyytymään jääkaappiin annosvuokiin tai vuokaan ja anna hyytyä yön yli