



Lohi-mätimousse

Aineet: 4 dl vispikermää
200 g lämminsavulohta
10 kpl oliiveja sitruunatäytteellä
5 liivatelehteä
3/4 dl hienonnettua tilliä
1 tlk ranskankermää
1/2 dl sitruunan mehua
3/4 tl mustapippurirouhetta
Pinnalle:
100 g kirjolohen mätiä
Vadille:
vihreää salaattia
sitruunaviipaleita
tilliä

Valmistus: Vuoraa rengasvuoka (tilavuus 1 l) muovikelmulla. Vaahdota kerma. Poista lohesta nahka ja paloittele. Viipaloi valutetut oliivit. Pane liivateet kylmään veteen pehmenemään noin viideksi minuutiksi. Sekoita kulhossa keskenään ranskankerma, 2/3 lohipaloista, oliivit, tilli ja mustapippurirouhe. Kuumenna sitruunan mehu ja sulata siihen vedestä puristetut liivateet. Kaada liivateseos hieman jäähtyneenä ohuena nauhana koko ajan sekoittaen lohiseoksen joukkoon. Lisää kermavaahto. Nostele seoksesta puolet vuokaan. Ripottele päälle lohipalat. Täytä vuoka lopulla moussella. Peitä vuoka foliolla ja anna hyytyä viileässä seuraavaan päivään. Upota vuoka kuumaan veteen reunojaan myöten muutamaksi sekunniksi. Kumoa mousse salaatinlehtien päälle tarjoiluvadille. Poista kelmu ja valuta pinnalle mätiä. Koristele vati lisäksi sitruunalla ja tillillä.