

# Mätimousse

Mätimoussella sipaistu leipä sopii moneen tilanteeseen. Laita pehmeän samettista moussea pienten cocktailpalojen päälle tai tarjoa osana joulun alkupalapöytää höyryävän kuumien perunoiden kanssa tai saaristolaisleivän päällä.



RASVAINEN KALA



8+ HLÖ



30-45 MIN



Laroche Chablis L Organic

150 g mätiä (kirjolohen-, siian- tai muikunmätiä)

1 pieni punasipuli

2 dl kuohukermaa

120 g smetanaa

1 dl silputtua tilliä

1 tl raastettua sitruunankuorta

sitruunamehua

ripaus sokeria

## MÄTIMOUSSE (OSANA ALKUPALAPÖYTÄÄ 6–8 HENKILÖLLE)

**1** Valuta mäti siivilässä. Ota hieman mätiä talteen koristelua varten.

**2** Kuori ja hienonna sipuli pieneksi silpuksi.

**3** Vaahdota kerma. Lisää smetana kerman sekaan ja jatka vaahdottamista kunnes vahto on jämääkää.

**4** Lisää sekaan tillisilppu, raastettu sitruunankuori, sitruunamehu, mausteet sekä lopuksi mäti.

**Vinkki!** Saat punasipulista miedompaa, mikäli laitat sipulisilpun siivilään ja kaadat päälle litran verran kiehuvaa vettä. Valuta vesi pois ja anna sipulin jäähtyä ennen sen lisäämistä moussen sekaan.

Katso myös saaristolaisleivän ohje.

