



Recept

Rökt Strutsmousse från Örenässlott

FÖR 4 PERSONER

150 gr varmrökt struts
2 1/2 dl creme-fraiche
30 gr soltorkade tomater
en handfull basilika
salt & peppar

TILLAGNING:

1. Vispa creme-fraichen tills den blir tjock
2. Skär strutsen i små tärningar och hacka basilikan och tomaterna.
3. Blande ner dem i creme-fraichen, salta försiktigt och dra ett par varv med pepparkvarnen.
4. Värm en matsked i varmvatten, forma 4 ägg och lägg upp på ex en skiva tunnbröd.