



# Thermomix

## Gerookte forelmousse met zalmeitjes

### Ingrediënten

- 260 gr gerookte forel
- 120 gr roomkaas (type Philadelphia)
- 15 gr mierikswortel ( potje)
- 20 gr boter
- 2 eetl dille
- peper
- 1 limoen
- zalmeitjes

### Instructies

- Voeg de 20 gr boter, sap van limoen, 15 gr mierikswortel, 2 eetl dille ( beetje fijngesneden en hou een beetje apart voor de garnering), 120 gr roomkaas en de 260 gr gerookte forel en kruid met goed wat peper **20 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden schraap naar beneden **5 sec/snelheid 5**
- Voeg toe aan een spuitzak en spuit in de glaasjes, werk af met dille en zalmeitjes

