

OSTMOUSSE MED RÄKOR

4 - 6 port

2 askar Philadelphiaost á 200 g
6 hg räkor som skalas
2 tsk citronsaft
8 blad gelatin (el motsvarande mängd pulver)
1 dl vispgrädde
2 ägg
3 - 4 msk chilisås
2 msk finhackad dill
1½ krm vitpeppar
1 tsk salt

1. Hacka räkorna, stänk över citronsaften.
2. Blanda ost, grädde, en äggula, chilisås, salt o peppar till en jämn smet.
Tillsätt räkor och dill.
3. Krama ur gelatinbladen o smält på svag värme. Rör försiktigt ner gelatinet i ostmassan.
4. Vispa vitorna till hårt skum och vänd ner dem i smeten. Håll upp i vattensköljd form och låt stelna i kylan, minst 2 tim eller över natt.
Stjälp upp och garnera med sallad, dill och räkor.