

## Hvide Sande Røgeri

Fiskehandel og Cafeteria

*v/Mary og Arne Søegaard*

Troldbjergvej 4

6860 Hvide Sande



## Reje Mousse

(8 – 10 pers.)

3 dl. creme fraîche 38 %

3 dl. creme fraîche 18 %

1 lille dåse aspargessnitter med væde

1 spsk. rød kaviar

250 g rejer

100 gr. krabbekød

1 rød peberfrugt i fine tern

½ grøn peber i fine tern

Alle ingredienserne blandes forsigtigt sammen.  
Smages til med salt – vær forsigtig, da rejerne er salte.

14 bl. husblas udblødes i koldt vand i 10 min.  
Smeltes i 1 dl. fiskefond. Røres i.  
Fordeles i en smurt aluform, stilles koldt i 6 timer.  
Anrettes med salat og flutes.



**Hurra for Fisk  
Hvide Sande kogebogen**