



## Thon-Fisch-Mousse

- 400 g Thon normal
- 150 g Mayonnaise
- weisser Pfeffer (wenig)
- 1 KL Essig weiss
- $\frac{1}{4}$  lt Rahm geschlagen
- 6 Stk. Gelatine-Blätter aufgelöst

Thon, Mayonnaise, Pfeffer und Essig im Mixer mischen. Geschlagenen Rahm und Gelatine (aufgelöst) dazugeben und gut mischen. In eine Form, mit Klarsichtfolie ausgekleidet, abfüllen und 1 Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

En Guetä

**BEWA**  
Küchen