



## Ørredmousse

2 røgede ørreder uden skind og ben  
100 g friskost Naturel, light  
2 dl skyr  
1 spsk friskpresset cironsaft  
¾ tsk groft salat  
Friskkværnet peber

1. Findel fiskekødet med to gafler
2. Rør flødeosten blød med skyr
3. Smag til og server med brød og tomater