

Räucherforellen-Mousse

Zutaten: Räucherforellenfilets
Meerrettichsauce
Zitronensaft
evtl. wenig Vollrahm

Zubereitung: Räucherforellenfilets, Meerrettichsauce und Zitronensaft gut mixen, eventuell wenig Vollrahm darunter mischen.
Die Masse auf Toastbrot streichen.

Forellenzucht Kräiligen GmbH

Familie U. Hostettler-Bärtschi, Solothurnstrasse 79, 3315 Kräiligen
Tel 032 665 24 24 www.forellenzucht-kraeiligen.ch
