

TUNA MOUSSE MET TABASCO



TUNA MOUSSE MET TABASCO

2 blikke tuna in olie
45 ml gekapte pietersielie
1 ui, fyngekap of gerasper
45 ml tamatiesous
125 ml mayonnaise
'n Bietjie Tabascosous
Sout en peper
250 ml room
1 koevertjie 30 ml gelatienpoeier

Dreineer en vlok die tuna. Voeg pietersielie, ui, tamatiesous, mayonnaise en Tobascosous by.

Geur met sout en peper. Klits room styf en vou by die vismengsel in.

Week die gelatien in 50 ml koue water en voeg 125 ml kookwater by sodra dit gestol het en roer tot gesmelt.

Roer by die tunamengsel. Spuit 'n visvorm of ringpan uit. Giet mengsel daarin. Sit in yskas tot gestol.

Keer uit en sit voor met lekker brood of soutbeskuitjies.

Plasing en foto: Marie Rheeder Troskie