

SPARRISMOUSSE MED RÄKOR OCH KUVERTBRÖD

Kuvertbröd, cirka 20 st:

50 g margarin eller smör
2½ dl mjölk
50 g jäst
½ tsk salt
½ msk socker
Ca 7 dl vetemjöl
1 ägg till pensling
Flingsalt till garnering



Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt mjölken och känn eller mät att det är lagom temperatur, 37°.

Smula ner jästen i degbunken. Tillsätt salt, socker och degspad. Arbeta ner det mesta av mjölet så att det blir en slät och sprickfri deg. Låt degen jäsa övertäckt ca 20 minuter.

Arbetar in resten av mjölet i degen direkt på bakbordet. Kavla och skär ut fyrkanter som formas till giffjar. Jäs på plåt till knappt dubbel storlek. Pensla med uppvispat ägg. Garnera med flingsalt.

Grädda i 250° ugnsvärme 8-10 minuter.

Låt bröden kallna under bakduk.

Sparrismousse med räkor:

5-6 portioner

200 g grön sparris
½ dl vispgrädd
3 gelatinblad
1 krm salt
1 krm malen svartpeppar
500 g färska räkor
2 salladslökar
1 msk finhackad dill
2 vitlöksklyftor
Olja
Citron, kruksallad och dill för garnering

Skala räkorna men spara fem stora räkor/portion för garnering. Hacka de skalade räkorna i mindre bitar. Spara stjärtskalet på de hela räkorna och bryn dem lätt i olja och vitlök. Hacka salladslök och dill fint. Skala sparrisen, tag undan knopparna för garnering. Koka sparrisen 20 minuter och knopparna för sig i cirksa 6 minuter. Torka med papper. Spara 3 msk av kokvattnet. Mixa sparrisen. Vispa grädden. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i 10 minuter. Smält de urkramade gelatinbladen i kokvattnet och rör ner dem i den mixade sparrisen. Rör därefter ned den vispade grädden. Vänd ner de hackade räkorna, salladslöken och dillen. Blanda noga. Ställ i kylan.

Forma moussen som ett litet ägg vid uppläggnen.