

“Καναπέ” με Μους Σολομού & Χαβιάρι

Υλικά

200	γρμ.	Σολομός Καπνιστός (σε λωρίδες)
150	γρμ.	Τυρί Κρέμα
60	γρμ.	Βούτυρο (να έχει μαλακώσει σε θερμοκρασία δωματίου)
50	γρμ.	Χαβιάρι
½	φλιτζάνι	Χυμό Λεμόνι
½	ματσάκι	Άνηθο
20	στρογγυλά	Ψωμάκια Ολικής Αλέσεως (κατάλληλα για καναπεδάκια) Πιπέρι Λευκό

Ετοιμασία

1. Βουτυρώνουμε καλά τα ψωμάκια και τα αφήνουμε στην άκρη.
2. Βάζουμε στο μπλέντερ το σολομό και τον πολτοποιούμε. Προσθέτουμε το τυρί, λίγο πιπέρι και το χυμό λεμονιού και χτυπάμε το μείγμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
3. Βάζουμε το μείγμα που φτιάξαμε σε ένα κορνέ και διακοσμούμε τα καναπεδάκια.
4. Γαρνίρουμε τέλος με το χαβιάρι και τα φυλλαράκια του άνηθου.