

Champignons- mousse

- 2 blikjes gesneden champignons;
- 2 bokalen mayonaisse;
- 3-4 grote knoflookteentjes;
- 1 bosje dille.

De champignons laten uitlekken. Daarna worden ze fijn gesneden met een hakker.

In een geschikte kom worden de champignons, de mayonaisse en de fijn gesnipperde knoflook samengebracht. Wij roeren tot de inhoud homogeen wordt.

De dille wordt fijn gesnipperd en toegevoegd. Met zout en eventueel een beetje zwarte peper wordt de mousse op smaak gebracht.

Het kan mooi gegarneerd worden, volgens iedereen zijn inspiratie.