



Blini's met gerookte zalm

Kleine luchtige boekweitblini's met een toef zure room en een reepje gerookte zalm. Een chic feesthapje dat altijd scoort.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	20	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 100 gr tarwebloem
- 50 gr boekweitmeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 ei
- 200 ml melk
- 1 snufje zout
- boter om te bakken
- 150 gr gerookte zalm
- 150 gr zure room

verse dille
0,5 citroen
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de tarwebloem, het boekweitmeel, het bakpoeder en het zout.
2. Klop het ei los met de melk en roer dit mengsel al roerend bij het bloemmengsel tot een glad, dikvloeibaar beslag.
3. Laat het beslag 15 minuten rusten zodat de blini's mooi luchtig worden.
4. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
5. Schep telkens een kleine eetlepel beslag in de pan om blini's van ongeveer 5 cm diameter te vormen. Bak ze 1 tot 2 minuten per kant tot ze goudbruin zijn.
6. Laat de gebakken blini's afkoelen op een rooster.
7. Snijd de gerookte zalm in reepjes.
8. Schep op elke blini een toefje zure room en leg er een reepje gerookte zalm op.
9. Werk af met een takje verse dille, een beetje versgemalen peper en een klein spatje citroensap, vlak voor het serveren.

Tip

Bak de blini's op voorhand en bewaar ze afgedekt op kamertemperatuur. Beleg ze pas vlak voor het serveren zodat ze niet week worden.

Lekker met

Serveer de blini's op een mooie plank of schaal als onderdeel van een uitgebreid aperitiefbuffet.

Dranktip

Een goed gekoeld glas droge champagne of Russische wodka is de klassieke begeleider bij blini's met gerookte zalm.