

Ingrediënten voor 4 personen

200 gr. poffertjesmix / 1 ei / 100 gr.gerookte paling /
100gr.gerookte zalmfilet / 6 radijsjes / 50gr. boter / 1 bakje tuinkers / 1/8 l. zure room.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Blini's met gerookte zalm, garnalen en gerookte paling

Lekker lunchgerechtje met zelf gebakken Blini's

Vorbereiding

Snij de paling in stukjes / de radijsjes in 4 partjes./ Meng de poffetjes mix met het ei en 2 dl water / Verhit een klontje boeter in de koekepan.Schep het beslag met behulp van een kleine pollepel in 4 porties met een ruime afstand van elkaar in de pan en bak de blini's aan beide kanten goudbruin / haal ze uit de pan en houd ze warm en bak er nog 4 .

Bereidingswijze

Leg op iedere blini wat tuinkers en 1 tl zure room Leg op 4 blini's paling en op de ander gerookte zalm Garneer elke blini met wat schijfjes radijs en een plukjes tuinkers.

Serveertips

Je kan er ook gerookte forelfilet of garnalen voor het beleg gebruiken. Serveer op een bordje met wat rauwkost.