

Ingrediënten voor 4 personen

15 gram gist 2 1/2 dl. lauwe melk
150 gram boekweitmeel 2
gesplitste eieren 1 theelepel
suiker zout 60 gram boter 50
gram bloem

Tijd: > 2 uur
Keuken: Russisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Blini's

Blini's, kleine boekweit- of tarwemeelpannekoeken op gistbasis, zijn afkomstig uit de Russische keuken. Traditioneel zijn de blini's een vast onderdeel van de zogenaamde zakuski-tafel, een tafel met een uitgebreid assortiment voorgerechten. In Rusland worden blini's bestreken met zure room, besmeerd met gesmolten boter en met rode zalmkaviaar, zwarte beluga of gerookte zalm belegd. Haring en wodka mogen op de hapjes-tafel ook niet ontbreken.

Hulpmiddelen

Extra nodig: een blini-pannetje met een doorsnede van circa 10 cm, of een kleine koekepan

Vorbereiding

[Het beslag:] Verkuimel de gist in een kommetje en roer er 1 1/2 dl. melk door. Doe 100 gram boekweitmeel in een schaal en roer het gistmengsel erdoor. Laat het beslag afgedekt op een warme plaats 1-1 1/2 uur rijzen. Roer de eidooiers los met de suiker en zout. Laat 15 gr boter in 1 dl. melk smelten en klop dit samen met het dooiermengsel door het gerezen beslag. Schep er de bloem en 50 gram boekweitmeel door en klop het beslag enkele minuten door. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het beslag. Laat het beslag afgedekt nog 20-30 minuten rijzen.

Bereidingswijze

[De blini's bakken:] Smelt in het koekepannetje een klontje boter, schenk zoveel beslag in de pan tot de bodem net is bedekt en bak de blini aan de onderkant bruin. Keer hem en bak de andere kant. Bak de overige blini's op dezelfde wijze

Serveertips

Beleg de blini's met plakjes gerookte zalm en een schepje creme fraiche. Bestrooi ze met fijngehakte bieslook. Of bak de blini's in de poffertjespan. Roer 1 1/4 dl. creme fraiche los met zout, peper, 2 eetlepels fijngehakte peterselie en 1 eetlepel fijngehakte dille. Beleg de blini's met een lepeltje van deze kruidige creme fraiche, een takje dille en enkele zalm-eitjes.