

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: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Blini's met gerookte zalm, garnalen en gerookte paling

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 boter in de koekenpan. 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. 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 ook gerookte forelfilet of garnalen voor het beleg gebruiken.