

Ingrediënten voor 2 personen

250 gr bloemige aardappel 50 gr tarwe of patent bloem 100 ml melk 1 ei zout en peper vloeibare boter om in te bakken

Tijd: 30-60 min.

Smaak: Neutraal

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Aardappelblini

Originele blini worden gemaakt van bloem en boekweitmeel deze zijn met aardappel

Hulpmiddelen

Koekenpan of speciale Blini pan

Vorbereiding

Schil de aardappelen en kook ze in 20 min gaar. wrijf de uitgedampte aardappelen door een zeef of knijp fijn met een pureeknijper. Splits het ei en meng de dooier door de puree. melk toevoegen en zoveel bloem er door roeren tot er een stevig maar nog wel makkelijk bewerkbaar beslag is verkregen. zout en peper naar smaak toevoegen. Eiwit stijf kloppen en door het beslag mengen.

Bereidingswijze

Schep met een lepel beslag in de koekenpan of in de blinipan en bak ze aan beide kanten goudgeel. Hou de gebakken blini warm in een oven van 80 graden onder aluminium folie tot je ze allemaal gebakken hebt.

Serveertips

Met vis en geglaceerde wortel Deze:

<http://www.smulweb.nl/recepten/133538/Geglanceerde-wortelen>