

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de blini's; 75 gr
boekweitmeel, 35 gr bloem, 1
zakje bakpoeder, 1 ei losgeklopt,
180 ml karnemelk, 30 gr.
gesmolten boter, boter en of olie
om te bakken. Voor het beleg,
mascarpone, graved lax
(Lidl), engelse marmelade.

Tijd: 30-60 min.

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Blini's met mascarpone, graved lax en/of marmelade

Een Russisch ontbijt, weer eens wat anders en bijzonder ook. Ik had geen boekweitmeel maar wel boekweitgrutten. Kan ook prima.

Hulpmiddelen

Kleine pannetjes, maar kan ook in grote pan.

Vorbereiding

Het beslag maken door met een garde alles goed door elkaar te kloppen.

Bereidingswijze

In klein blini pannetje of een grote pan de boter verhitten en zoveel beslag erin doen dat het een mooie ronde blini wordt. In een grote pan 3 bergjes beslag scheppen. Als de bovenkant gestold is de blini omkeren en gaar bakken.

Serveertips

Beleggen met graved lax en mascarpone en/of mascarpone met engelse marmelade

