

Ingrediënten voor 1 personen

Blinis: 200 gr poffertjes mix 350 ml melk 1 ei 2 el zonnebloemolie
voor de toppings: 200 ml creme fraiche 3 el honing-mosterd-dille
saus gerookte zalm Hollandse garnalen

Keuken: Russisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Russische blinis met Hollandse garnalen en gerookte zalm

Deze mini pannenkoekjes met een hartig beleg zijn afkomstig uit de Russische keuken. Het recept komt van origine van het platteland en ze zijn makkelijke en goedkoop te bereiden. Ze zijn bij uitstek geschikt als borrelhapje maar met enkelen bij elkaar die verschillend zijn belegd ook leuk als voorgerechtje. Je kunt de blinis zelf eenvoudig maken van poffertjes mix in een poffertjespan of met een heleboel tegelijk in een grote koekenpan.

Bereidingswijze

Doe op elke blini een lepeltje van het creme fraiche mengsel schep er een lepeltje Hollandse garnalen op of leg en een plakje zalm op je kunt eventueel nog garneren met dille, basilicum of een ander groen takje

Serveertips

Lekker bij de borrel maar ook leuk met een paar tegelijk als voorgerecht of als amuse.

