

Ingrediënten

Blinibeslag: 250 g patentbloem, 250 ml melk, 25 g crème fraîche, 25 g boter, 7 g verse bakkersgist, 3 eieren, 1 mespuntje zout. Voor de saus: 300 g crème fraîche, 200 g roomkaas, 1 tl zout, 2 takjes dille, Sap van 1 limoen, Plakjes gerookte zalm of zalmeitjes.

Gang: Voorgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Blini's met zalm

Frisse blini's met zalm

Hulpmiddelen

Magimix Foodprocessor

Bereidingswijze

Voor het blinibeslag: 1. Verwarm de melk tot lauw (ca. 35°C) en scheid de eiwitten van de dooiers. Bewaar beide. 2. Los de gist met behulp van een vork op in de lauwe melk. Laat 1 minuut rusten. 3. Doe de patentbloem, het zout, de eierdooiers en de melk met gist in de kom met het kneedmes. Laat de machine ongeveer 30 seconden tot 1 minuut draaien. 4. Klop vervolgens gedurende 5 minuten de eieren stijf in de kom met de eiwitklopper, nadat u eerst de aanduwer of de dop van de deksel verwijderd heeft. 5. Schep met de spatel eerst de crème fraîche en daarna de eiwitten voorzichtig door het beslag. 6. Verwarm een poffertjespan. Vet de pan in met boter en bak de blini's ca. 1 minuut aan elke kant. Voor de saus: 7. Doe de crème fraîche, de roomkaas, het citroensap, het zout en de dille in de mini-kom. 8. Laat de machine 30 seconden draaien en zet de saus in de koelkast. 9. Verdeel vlak voor het serveren de saus over de blini's en leg op elke blini een plakje zalm of een bergje zalmeieren.