

Ingrediënten voor 4 personen

Benodigdheden (4 pers.): - 12 kant-en-klare blini's (te koop bij AH) Topping 1: gerookte zalmrolletjes met zure room en dille - ca. 50 gr. gerookte zalm in plakjes - ca. 2 el. zure room - 4 kleine takjes dille Topping 2: gerookte forel met zure room en dille - ca. 75 gr. gerookte forel - ca. 3 el zure room - 4 kleine takjes dille Topping 3: roze garnalen met avocadomousse - 1 avocado - ½ sjalotje - sap van een ½ limoen of citroen - 12 roze coctailgarnaaltjes of 4 roze garnalen - zout en peper, naar smaak

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Russisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Blini's met drie toppings van zalm, forel en garnaal

Start je diner in stijl met dit mooie voorgerechtje! Blini's zijn luchtige, hartige pannenkoekjes uit Oost-Europa die qua uiterlijk wel wat weg hebben van het oerhollandse poffertje. In tegenstelling tot het poffertje eet je de blini echter veelal met een hartig belegsel. Dit is waarom ze het erg goed doen als opstarter van een uitgebreid (kerst-)diner of als een lekker borrelhapje. Een klassieker is de blini met gerookte zalm en zure room, maar ook voor andere belegopties is de blini een topper! Zo ook de twee andere vissige hapjes in dit recept. Blini's kun je zelf maken, maar je kunt ze kant-en-klaar kopen bij o.a. de Albert Heijn. Dat spaart je een hoop tijd!

Hulpmiddelen

(evt.) koekenpan, kom, spuitzak, een goed scherp mes

Bereidingswijze

Bereidingswijze: 1. Verwarm de blini's (evt.) lichtjes op in een droge Koekenpan. Zorg ervoor dat de blini's dat de blini's niet heet, maar handwarm (lauw) zijn. Leg de blini's daarna klaar op een werkblad. Topping 1: 1. Snijd de gerookte zalmplakjes in rechthoekjes van ca. 5 x 4 cm. 2. Rol de zalmplakjes op en leg op 4 van de blini's één zalmrolletje. 3. Doe de zure room in een spuitzak met een smal (gekarteld) spuitmondje. 4. Spuit op iedere blini met zalm een klein toefje zure room. 5. Garneer iedere blini met zalm met een takje dille. Topping 2: 1. Snijd de gerookte forel in vierkantjes van ca. 2 x 2 cm. 2. Doe de zure room in een spuitzak met een (rond) spuitmondje. 3. Spuit op 4 andere blini's een toefje zure room die iets groter is dan bij de blini met zalm. Zo blijft de gerookte forel beter liggen. 4. Leg op iedere blini met zure room een stukje gerookte forel. 5. Garneer iedere blini met forel met een takje dille. Topping 3: 1. Verwijder de schil en pit van de avocado en snijd de halve sjalot in ragfijne blokjes. 2. Prak en vruchtvlees van de avocado met een vork tot een puree. 3. Meng de sjalotjes en het limoen/citroensap door de puree van avocado en breng op smaak met peper en zout. 4. Besmeer de 4 overgebleven blini's met een laag avocado mousse en garneer iedere blini met 4 coctailgarnaaltjes of 1 garnaal.

Serveertips

Variëren kan eindeloos. Laat je fantasie dus de vrije loop!

