

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 eieren - 4 deciliter yoghurt - 1
mespunt zout - 1/2 theelepel
bakpoeder - 100 gr. bloem - 2
eetlepels olie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Russisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Blini's

Normaal gesproken hebt u voor het bakken van blini's wat meer tijd nodig dan hier staat aangegeven, omdat het beslag zeker 1 uur moet rusten. Met dit recept hebt u blini's in 20 minuten.

Hulpmiddelen

Kom, mixer, kleine koekepan met antiaanbaklaag, pollepel, houten spatel, serveerschotel, 4 voorverwarmde borden

Bereidingswijze

1. Breek de eieren in een kom en klop ze met een mixer los. Doe de yoghurt, het zout en het bakpoeder erbij en klop alles nog 1 minuut. Voeg de bloem toe en blijf kloppen tot u een beslag hebt dat glad is en een beetje dikker dan dat van pannenkoeken. Voeg dan de olie toe en meng deze goed erdoor. 2. Gebruik liefst een kleine koekepan met anti-aanbaklaag. Verhit de pan en giet met een pollepel wat van het beslag erin. Bak eerst de ene kant goudbruin, keer de blini om en bak de andere kant goudbruin. de blini's op een serveerschotel glijden. 3. Leg de gebakken blini's op de serveerschotel en houd deze warm, bijvoorbeeld op het omgekeerde deksel van een pan met kokend water. Dek de blini's niet af zodat ze krokant blijven. 4. Dek de tafel met voorverwarmde borden en leg op elk bord een pannenkoekje. Laat de gasten hun blini's naar smaak beleggen en leg hierop een tweede blini. Ook deze wordt belegd.

Serveertips

Tip: Blini's zijn dubbele pannenkoekjes uit de Russische keuken. Traditioneel worden ze belegd met room, zure room of yoghurt en kaviaar. Presenteer bij deze pannenkoeken 100 gr. geklaarde boter. Smelt daarvoor de boter en schenk het bovenste heldere gedeelte van de boter heel voorzichtig in voorverwarmde sauskom. Vervang de kaviaar door zalmeitjes of gekleurd viskuit, of door dun gesneden gerookte zalm, bokking of nieuwe haring