

Ingrediënten voor 2 personen

1 klein gekookt bietje, 2 dl. water,
1 eetl. azijn, 1/2 eetl.
gembersiroop, 1 eetl. fijngehakte
bieslook, 3 eetl. zure room, 1/2
eetl. fijngehakte dille, 100 gr.
poffertjesmix, 1 eidooier, 1 eetl.
olie, zout en peper

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Russisch

Smaak: Hartig

Gang: Voorgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Russische Specialiteit

Blini's met bietjessalade en dilleroom

Vorbereiding

Snijd het bietje in luciferdunne reepjes. Schep de azijn, de gembersiroop, het bieslook en zout en peper erdoor. Laat de salade ca. 1/2 uur staan. Roer de dille door de zure room. Breng op smaak met zout en peper. Roer een beslag van de poffertjesmix, 2 dl. water, de eidooier en de olie.

Bereidingswijze

Verhit een droge koekepan en laat 1/4 deel van het beslag over de panbodem uitvloeien. Bak de blini aan 2 kanten goudbruin. Bak zo nog 3 blini's. Vul de blini's met de bietjessalade, rol ze losjes op en leg ze op twee bordjes. Schep de dilleroom ernaast.