

Ingrediënten voor 4 personen

100 g gerookte palingfilet - 100 g
gerookte zalmfilet - 6 radijsjes -
200 g poffertjesmix - 1 ei - 50 g
boter - 1 bakje tuinkers - 1/8 l
zure room

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zout
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Blini's met gerookte zalm, garnalen en gerookte paling

Vorbereiding

Snijd de palingfilet in stukjes. Snijd elk radijsje in 4 partjes. Meng 2 dl water met de poffertjesmix en het ei.

Bereidingswijze

Verhit een klontje boter in een koekenpan, schep het beslag met een kleine pollepel in 4 porties op ruime afstand van elkaar in de pan en bak de blini's aan beide kanten goudbruin. Houd de blini's afgedekt onder folie warm en bak ondertussen nog 8 blini's. Leg op elke blini een plukje tuinkers en een theelepel zure room. Beleg 6 blini's met gerookte zalm en de andere met de palingfilet. Garneer elke blini met 2 partjes radijs.

Serveertips

Serveer meteen.