

Ingrediënten voor 20 personen

200 gr. poffertjesmix, 1 theelepel suiker, 3 eetlepels olie, 2 hardgekookte eieren, 100 gr. gerookte zalmsnippers, 2 eetlepels fijngeknipt bieslook, 1 bakje verse roomkaas met sjalot, 2 eetlepels melk, vers gemalen peper.

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Neutraal  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Blini's met zalmeitjes en zure room

### Hulpmiddelen

Koekenpan,

### Vorbereiding

Maak een beslag van de mix, 3 dl. water, de suiker en de olie.

### Bereidingswijze

Bak in een koekenpan met anti-aanbaklaag kleine pannenkoekjes van ca. 7 cm. doorsnede en laat ze afkoelen. Hak de eieren en de zalm fijn en roer ze met het bieslook, de kaas, de melk en wat peper door elkaar. Schep op elke blini een lepel van dit mengsel en garneer eventueel met sprietjes bieslook.