

Ingrediënten

375 gr boekweitmeel 6,25 dl melk
20 gr verse gist of 1 eetl
gedroogde 3 eieren, gesplitst 125
gr zachte boter 1/2 theel zout
boter of olie om te bakken takjes
verse munt of dille voor de
garnering Serveren met: kuit of
zalmkaviaar, gerookte zalm, zure
room of yoghurt

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Blini's

Basisrecept, 15 - 18 stuks

Bereidingswijze

Doe 125 gr boekweitmeel in een voorverwarmde kom. Maak 1,5 dl melk in een steelpan lauwwarm. Los de verse gist in de warme melk op en voeg de gistoplossing al roerend aan het boekweitmeel toe. Bij het gebruik van gedroogde gist deze door het meel mengen en vervolgens de warme melk er geleidelijk al roerend bij schenken. Dek de kom af en zet hem 1 uur op een warme plaats tot het beslag is gerezen en luchtballen vertoont. Klop in een flinke kom de eierdooiers met de boter romig en roer het mengsel met het overige boekweitmeel, de melk en het zout door het gistmengsel tot een glad beslag ontstaat. Dek de kom af en laat hem op een warme plaats 30 minuten rijzen. Sla in een tweede kom de eiwitten zo stijf dat u er pieken van kunt trekken en spatel het eiwit door het beslag. Verhit een klontje boter in een koekenpan en druk het uit tot pannenkoekjes van 7 cm doorsnede ontstaan. Bak de blini tot de bovenkant blazen trekt en de onderkant bruin is. Keer ze met een pannenkoekenmes om en bak de onderkant goudbruin. Neem de pan van het vuur en serveer de blini met kaviaar, zalmkuit en zure room of yoghurt of andere gerookte vis. Garneer ze met takjes munt.