



BLINI'S

ZALMFOREL EITJES

VALENTINES STARTER

Ingrediënten

- 1 Ei
- 16 gr. Bakpoeder
- 1 el. Roomboter
- 1 el. Dille (optioneel)
- 1 el. Creme Fraiche (optioneel)
- 500 gr. Yoghurt
- 250 gr. Tarwebloem
- 50 gr. Zalmforeleitjes

Bereiding

1. Meng de tarwebloem, bakpoeder, en het zout door elkaar in een grote kom. voeg hier de yoghurt en het ei aan toe. Meng dit tot een glad beslag en laat het geheel 20 minuten rusten.
2. Laat de boter smelten in de pan en giet een lepel beslag in de pan, maak de blini's ca. 3 a 4 cm in doorsnede. Bak ze ongeveer 2 minuten per kant.
3. Laat de blini's even rusten op een apart bord. Als ze een beetje zijn afgekoeld kunnen ze belegd worden met de toppings.

Serveertips

1. Bedek de blini met een klein beetje creme fraiche en voeg hierbovenop de zalmforeleitjes toe, garneer met verse dille.
2. Heerlijk in combinatie met een glas bubbels!

