



Blini's met gerookte zalm

Kleine luchtige boekweitblini's met een toef zure room en een reepje gerookte zalm. Een chic feesthapje dat altijd scoort.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	20	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

100 gr bloem
50 gr boekweitmeel
1 tl bakpoeder
1 ei
200 ml melk
1 snuf zout
boter om te bakken
150 gr gerookte zalm

150 gr zure room

verse dille

0.5 citroen

peper

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de bloem, het boekweitmeel, het bakpoeder en het zout.
2. Klop het ei los met de melk en roer dit al kloppend bij het bloemmengsel tot een glad, dik beslag.
3. Laat het beslag 15 minuten rusten zodat de blini's mooi luchtig worden.
4. Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur.
5. Schep telkens een klein lepeltje beslag in de pan om blini's van ongeveer 5 cm te vormen en bak ze aan beide kanten goudbruin.
6. Laat de blini's afkoelen op een rooster.
7. Schep op elke blini een toefje zure room.
8. Snijd de gerookte zalm in reepjes en leg een reepje op elke blini.
9. Werk af met een takje dille, een beetje peper en een klein spatje citroensap vlak voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)