



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. maj 2013

Forret

Blinis med stenbiderrogn (af opskriften bliver 10-12 stk. - eller 20-24 små).



Ingredienser:

1½ dl letmælk, 2½ spsk creme fraiche 18%, 7 g gær, 1/4 tsk. salt, 1/4 tsk. sukker, 60 g hvedemel, 60 g boghvedemel, 1 stor æggeblomme, 1 stor æggehvide, smør til stegning.

Pynt: 100 g rensset stenbiderrogn, 1½ dl creme fraiche, ½ dl finthakket rødløg, lidt plukket dild.

Opvarm mælken i en gryde. Kom den varme mælk i en skål og rør creme fraiche i. Afkøl væsken, til den er fingervarm, og tilsæt gær, salt og sukker. Rør hvedemel, boghvedemel og æggeblomme i dejen, til den bliver glat. Sæt dejen til hævnning under et viskestykke i 45 minutter.

Pisk æggehviden stiv og vend den forsigtigt i dejen. Kom smør på en blinispande og lad det blive gyldent. Bag blinis på panden, de skal være ca. 1 cm høje. Bage-tiden er cirka 2 minutter på hver side. Hvis du ikke har en blinispande, bruger du bare en almindelig pande og sætter skefulde af dejen på panden med lidt afstand.

Anret blinis med stenbiderrogn, creme fraiche, finthakket rødløg og dild.