



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Forret/hapsere - anvendt 24. januar 2013

Blinis med fin topping (opskrift til 20-25 personer).



Ingredienser:

Blinis: 300 gr. hvedemel, 200 gr. boghvedemel, 30 gr. gær, 4 dl. sødmælk, 4 æg, 4 dl. creme fraiche, 100 gr. smør, smeltet.

Tilbehør: 3 dl. creme fraiche, 2 gl. ørredrogn/stenbiderrogn, 1 pk. røget laks i skiver, 2 finthakkede rødløg (meget finthakkede!), dildkviste til pynt.

Sigt hvedemel ned i en skål, bland boghvedemel og salt heri. Lun sødmælken i en gryde max. 25 grader. Hæld i en skål og opløs gæren heri.

Del æggene i blommer og hvider.

Rør creme fraiche, mælk og æggeblommer sammen, pisk denne blanding sammen med melblandingen til dejen er jævn og glat. Stil i køleskab ca. 1 time.

Pisk hviderne og vend dem forsigtigt i dejen og lad denne stå yderligere en time.

Varm blinispannen op (alm. stegepande kan også bruges) bag små blinis ved jævn varme ca. 2 min. på hver side. Bag ca. 40 – 47 stk. Ganske små. Diameter ca. 7 cm.

De bagte blinis kan holdes varme i en skål i ovnen, husk låg på skålen og max. 75 grader.

Anret de lune blinis med finthakket rødløg Creme fraiche, rogn og dild eller / og med røget laks, creme fraiche finthakket rødløg og dild.