



M unkebo
M and
M ad, der simrer

13. december 2018

Frokostret

Blinis med røget laksemousse (10 personer).

Ingredienser: 1 dl mælk, 2 spsk skyr, 5 g gær, 0,3 tsk salt, 90 g mel (evt. 60 g hvedemel og 30 g grahamsmel), 1 æg, 2 spsk olie til stegning. **Laksemousse:** 75 g varmrøget laks, 1 spsk skyr, 1 spsk frisk dild, 0,3 stk. æble, 2 tsk citronsaft, lidt rødløg.

Lun mælken i en gryde og kom det over i en skål med skyr, gær, salt og mel. Del ægget i en blomme og en hvide. Kom blommen over i skålen og rør det godt sammen. Kom et klæde over skålen og lad den hæve på køkkenbordet i 45 minutter.



Imens piskes æggehviden stiv. Æggehviden vendes forsigtigt i dejen, når den er hævet.

Kom lidt olie på en pande og lav de små blinis her på (Det passer ca med 1 stor spsk dej på hver). Giv dem 1-2 minutter på hver side.

Laksemousse

Hak dild, æble og rødløg og kom det i en skål med laksen, skyr og citronsaft. Vend det hele godt rundt og top dine blinis med moussen.

Pynt evt. med lidt dild og server!