



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. oktober 2022

Forret

Blinis med laks (til 20 stk.).

Ingredienser:

Blinis: 100 g boghvedemel, 100 g hvedemel, 3 dl mælk, 2 æg, 25 g smør, 5 g gær, ½ dl vand, ½ tsk salt. Smør til bagning. **Laks:** 300 g røget laks, 250 g flødeost naturel, 1 økologisk citron, 1 bdt frisk dild, 30 g pinjekerner, salt og peber.

Blinis:

Rør gæren ud i lunet vand. Kom salt, boghvedemel og hvedemel i og rør mælken i lidt ad gangen. Del æggene i blomme og hvide og rør blommerne i dejen. Smelt smørret og rør det i dejen.

Stil dejen til hævnning, gerne lunt i 1 ½ time. Pisk æggehviderne stive og vend dem i dejen.

Opvarm smør på panden og skru ned til jævn varme. Kom en passende mængde dej på panden til hver blini (man kan godt bage flere samtidig, - det er nemmest at bruge en blinipande).

Bag blinierne 2-3 minutter på hver side. De færdig blinier lægges på et fad.

Laksetopping:

Rist pinjekernerne på en tør pande, og lad dem køle af.

Tag topskuddene fra dildkvistene og læg dem til side. De skal bruges til pynt. Hak resten af dilden fint, og kom det op i en skål.

Riv skallen af citronen fint. Bland det med den hakkede dild og flødeosten, og smag til med salt, peber og saft fra citronen.

Servering:

Læg en god klat af cremen på hver af dine blinis pandekager. Læg en skive røget laks i den ene side og pynt med frisk dild og de ristede pinjekerner.

