

Blinis med røget laks

Opskrift til 4 som en del af tapas

Forberedelsestid

3 minutter

Tilberedelsestid

4 minutter

Samlet tid

7 minutter

Ingredienser

- 1 pakke blinis
- 1 tsk. creme fraiche til hver
- 1 lille smule røget laks til hver, 1 pakke laks er fint i alt.
- 1 lille smule kaviar til hver, 1 lille glas er nok i alt
- 1 lille smule frisk dild til hver
- 1 lille smule hakket rødløg til hver, ca. 1/4 rødløg i alt

Sådan gør du

1. Varm din blinis lidt op, så de er lune. Det kan du både gøre på brødristeren, i ovnen eller i mikrobølgeovnen
2. Hak rødløg og dild fint
3. Kom lidt fyld på hver af dine blinis og server