

Blinis med stenbiderrogn

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

45 minutters hviletid + stegning

Samlet tid

1 time og 15 minutter

Ingredienser

Blinis

- 1½ dl mælk
- 3 spsk. creme fraiche
- 10 g gær
- 1/3 tsk. salt
- ¼ tsk. sukker
- 60 g hvedemel
- 50 g boghvedemel
- 1 æggeblomme
- 1 æggehvite

Toppings

- 1 tsk. creme fraiche til hver
- 1 tsk. stenbiderrogn til hver
- en smule rødløg til hver, 1 lille i alt
- en smule frisk dild til hver

Sådan gør du

BLINIS:

1. Lun mælk og bland det efterfølgende med den kolde creme fraiche i en stor skål, så det bliver lunkent.
2. Kom gær, salt og sukker ved og rør det ud i væsken.
3. Kom så mel ved samt æggeblommen og rør dejen glat.
4. Stil dejen til side med et klæde over og lad den trække i 45 min.
5. Pisk æggehviden stiv og vend den forsigtigt i dejen.
6. Bag blinis på en pande i smør eller olie med god afstand mellem. De må gerne være en smule tykke, omkring 1/2 cm. Giv dem et par minutter på hver side.

FYLD:

Top hver blinis med fyldet, rødløg hakkes fint – ellers pyntes de blot efter smag og behag.