



BOEKWEITBLINI MET ZALM EN MOSTERD-DILLE-SAUS

MOSTERD-DILLE-SAUS

1/2 eetlepel grove mosterd
1/2 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel creme fraiche
dille
peper en zout

Meng de mosterd goed met de bruine suiker.
Meng er daarna de creme fraiche, wat peper en zout en de dille door.

BOEKWEITBLINI'S

1 dl melk
2 gram gedroogde gist
snufje suiker
15 gram bloem
35 gram boekweit
1 ei, gesplitst
2 gram boter, gesmolten

Melk op laag vuur verwarmen.
Van het vuur af gist en suiker toevoegen.
Bloem en boekweit zeven.
De eidooier en de melk toevoegen.
Gladroeren en uur laten rijzen met schone theedoek erover op warme plek.
Gesmolten boter en peper en zout toevoegen.
Eiwit stijf slaan en erdoor spatelen.
Bak mooie ronde blini's van 3 a 4 cm doorsnede.

200 GRAM GEROOKTE ZALMFILET

Leg een dotje mosterd-dille-saus op de boekweitblini.
Beleg met 20 gram gerookte zalmfilet.

TIP garneer met zwarte viseitjes, lekker èn mooi om te zien

