

# Blini's met mini-tomaat Garnaal



## Ingrediënten

## Bereiding

### INGREDIËNTEN

200 g patisseriebloem  
2 dl melk  
7 g gedroogde gist  
2 eieren  
mespunt zout  
150 g zachte roomkaas  
1 el gehakte bieslook  
1 tomaat  
250 g gepelde garnalen  
16 kerstomaatjes  
1 à 2 el mayonaise  
olie, om te bakken

### RECEPT

Splits de eieren. Meng de bloem met de gist. Warm de melk een beetje op en giet ze bij de bloem. Voeg de eierdooiers toe en het zout. Meng tot een glad deeg. Laat op een warme plek 40 minuten rusten.

Klop de eiwitten luchtig en spatel voorzichtig door het gerezen beslag. Verwijder de pitjes van de tomaat en snijd in heel kleine blokjes. Meng samen met de bieslook door de roomkaas. Breng op smaak met peper en zout.

Meng 1/3 van de garnaaltjes met de mayonaise en kruid ook met peper en zout. Snijd het bovenste kapje van de kerstomaten. Hol uit en vul met de garnaalsalade. Zet het hoedje van de tomaat er terug op.

Bak kleine dikke blini's. Doe een eetlepel beslag in een ingevette en goed verhitte pan. Bak zo ongeveer 16 blini's.

Leg een lepeltje van de tomaten-roomkaas op elke blini. Strooi er wat van de garnalen over en zet er een gevuld kerstomaatje bovenop.