

Blini's met delicatessen uit de zee



Ingrediënten

- 100 g bloem
- 3 snuifjes bakpoeder
- Zout
- 12 cl melk (lauw)
- 1 groot ei (losgeklopt)
- 25 g boter (gesmolten)
- boter (om te bakken)

Voor de garnituren:

- 1 limoen
- 20 cl room
- 50 g mascarpone
- 160 g dorade (flet zonder vel of graten)
- 3 sneden gerookte zalm
- 8 garnalen (gekookt)
- 1 el gember (geraspt)
- 2 el zalmeitjes
- diverse kruiden (dille, bieslook en munt)
- 10 g kaviaar (of lompviseitjes)
- appel (groene)
- peper (witte)
- fleur de sel

Bereiding

Voor 4 personen (24 miniblini's)

Vorbereiding: 40 minuten + 30 minuten rusten

Bereiding: 10 minuten

Bereiding:

Maak eerst de blini's. Doe de bloem, het bakpoeder en 2 snuifjes zout in de mengkom. Giet er geleidelijk en al roerend de melk bij. Meng er vervolgens het ei en de gesmolten boter door en roer tot een homogeen beslag. Dek de kom af en laat bij kamertemperatuur 30 minuten rusten.

Verhit een pan voor miniblini's op een matig vuur. Leg een dun sneetje boter in elk kuiltje en giet er een eetlepel beslag over. Laat ongeveer 1 minuut bakken (tot luchtballen zichtbaar zijn), draai de blini's heel voorzichtig om en laat nog 30 seconden bakken. Laat ze afkoelen.

Bereid nu de garnituren voor. Rasp de zeste van de limoen en pers de vrucht uit. Meng de room en de mascarpone en klop ze samen stijf. Spatel er de zeste door, zodra de room een beetje stijf wordt, en kruid met peper en een beetje zout. Klop nog een paar seconden verder en zet de room in de koelkast.

Snij 8 kleine vierkantjes uit de doradefilet en kruid ze met peper en fleur de sel. Snij de gerookte zalm in reepjes. Pel de garnalen.

Besmeer alle miniblini's met de mascarponeroom. Strooi er een snuifje geraspte gember over.

Verdeel de zalmeitjes over 8 blini's, wikkel er een reepje zalm rond en leg er een plukje dille op. Leg de stukjes dorade op 8 blini's en voeg een mespuntje kaviaar en een sprietje bieslook toe. Leg de garnalen op de andere blini's en decoreer ze met een toefje mascarponeroom en een blaadje munt. Snij de groene appel in stukjes en werk er de blini's met garnalen mee af.