



Blinis på 2 måder til nytår



4 personer



45 minutter



December 2023

Ingredienser:

- Blinis (cirka 20 stk):
- 2 æg
- 1,5 dl hvedemel
- 0,5 dl mælk
- 1 tsk bagepulver
- salt/peber
- smør til stegning

Topping nr. 1

- 300 gr rejer
- 100 gr aspargessnitter
- 1 dl creme fraiche 38%
- 2 spsk mayonnaise
- frisk dild
- salt/peber

Topping nr. 2

- creme fraiche 38%
- 1 skalotteløg, finthakket
- frisk purløg, finthakket
- caviar

Start med at piske dejen til dine blinis med et piskeris, i hånden. Fordel 1 spsk dej på en opvarmet pande med smør. Du kan forme dejen med skeen, så de bliver flotte runde, inden dejen når at sætte sig på panden. De skal have et par minutter på hver side ved middel varme.

Lav nu topping nr. 1, som er en rejesalat. Skær først aspargessnitter i mindre stykker, hak dild og bland det hele i en skål. Smag til med salt og peber.

Lav topping nr. 2 klar og anret lige dele blinis på et fad. Fordel topping nr. 1 og pynt med frisk dild.

Topping nr. 2 anrettes ved at fordele en klat creme fraiche, så lidt skalotteløg og purløg - og til sidst en teskefuld caviar på toppen.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagneforall

BUBBLES MATTER