



Mama  
Brown

## Månedens opskrift:

# Blinis med laks



Blinis er altid en himmelsk mundfuld til dine bobler i glasset. Fedmen fra de smørstegte Blinis til den afrundede, bløde smag fra Lakseriletten med et hint af røg. Blinis er det perfekte bud på en starter eller forret til din næste champagne-stund.

Du får her min opskrift på 20 stk Blinis m. Lakserilette:

### Blinis:

2 æg  
1,5 dl hvedemel  
0,5 dl mælk  
1 tsk bagepulver  
salt/peber  
smør til stegning

### Lakserilette:

200 gr varmrøget laks  
4 spsk creme fraiche 38%  
1 spsk sennep  
1 spsk mayonnaise  
saften fra 1 lime  
salt/peber  
frisk dild til pynt

Pisk alle ingredienser til dine Blinis i en skål. Brug smør til stegningen og fordel dejen på panden med en spiseske. De skal have cirka 2 min. på hver side ved middel varme.

Rør din laks godt sammen med creme fraiche først. Tilsæt de øvrige ingredienser og smag til med sennep, salt og peber.

Anret nu dine Blinis med Lakseriletten oven på og top af med dild og friskkværnet peber. Dryp lidt frisk lime på toppen og nyd hver mundfuld til dine bobler i glasset.

Velbekomme & à bientôt!

**Se flere opskrifter på [www.mamabrown.dk](http://www.mamabrown.dk)**