

Blinier med rejer

Mandag 19. oktober 2015

Ingredienser

1 ½ dl hvedemel
½ dl boghvedemel
½ tsk. groft salt
2 tsk. tørgær
1 dl sødmælk
1 æg
1 dl Cremefraiche 18%
25 g smør – smeltet
12 store rejer med skal
Olie til stegning
4 spsk. Ristet sesamfrø

Guacamole

2 modne avocadoer
½ tsk. Hakket chili
Lidt citronsaft
Salt og friskkværnet peber eller
pebermix

Fremgangsmåde.

Sigt hvedemelet ned i en skål. Bland boghvede, salt og gær heri. Hæld sødmælken i en gryde og varm det indtil det føles lunt på spidsen af lillefingeren. Tag gryden af varmen. Del æggene i blommer og hvider. Rør fraiche, mælk og æggeblommer sammen. Pisk mælkeblandingens sammen med melblandingens til den er jævn og glat. Stil dejen tildækket i køleskabet i ca. 1 time. Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen. Sæt dejen tildækket i køleskabet i yderligere ca. 1 time. Varm blinispanen op og kom lidt smør i hullerne. Kom ca. ½ dl dej i hvert hul og bag de små blinis, ved jævn varme ca. 2 min. på hver side til de er gennembagte og gyldne.

Guacamole

Halver avocadoen og fjern stenen, mos kødet med en gaffel.

Rør Chili, citron og smag til med salt og peber.

Skær rejerne halvt i gennem, fjern den sorte streng og steg rejerne i lidt olie på panden i et par minutter på hver side.

Læg guacamole på de varme blini, læg rejen på og drys med sesamfrøene.