

Blinis med stenbiderrogn

mandag 23. marts 2015

Ingredienser

Blinis

1½ dl letmælk
2½ spsk creme fraiche 18%
8 g gær
¼ tsk salt
¼ tsk sukker
50 g hvedemel
50 g boghvedemel
1 æggeblomme
1 æggehvide.

50 g stenbiderrogn pr. person
1½-2 dl cremefraiche
finthakket rødløg
lidt plukket dild
1 tsk. salt

Fremgangsmåde

Opvarm mælken i en gryde. Kom den varme mælk i en skål og rør cremefraiche i.

Afkøl væsken til den er fingervarm, og tilsæt gær, salt og sukker.

Rør hvedemel, boghvedemel og æggeblomme i dejen til den bliver glat. Sæt dejen til hævnning under et viskestykke i 45 min.

Pisk æggehviden stiv og vend den forsigtigt i dejen.

Bag blinis på blinispande – de skal være ½ cm høje. (Bagetiden er ca. 2 min. på hver side). Hvis du ikke har en blinispande – så bruger du bare en alm. pande og sætter skefulde af dejen på panden med lidt afstand.

Der bliver ca. 20 små blinis af denne portion

Kom en lille tsk. salt i rognen.

Anret blinis med en skefuld stenbiderrogn, cremefraiche, finthakket rødløg og dild.