

Fuldkorns blinis med Laks

Ingredienser

1 æg
0,5 dl. creme fraiche
1 dl. Mælk
50 g hvedemel
40 gram rug- eller fuldkornsmel
50 g. Spinat
0,5 tsk bagepulver
1 knsp. Salt
Lidt olie til stegning

Topping:

100 g. laks
2 spsk. Friskost
2 spsk. Creme fraiche
Dild
Salt/peber

Pynt.

Laks
Avocado
Kaviar
Dild
Hampefrø



Blinis:

Kom spinaten i gryden og kog i 30 sekunder, tag spinaten op i en sigte og pres vandet godt fra. Lad det køle lidt af og hak spinaten fint. Rør alle ingredienser sammen og kom spinaten i. Rør til en lind pandekagedej.

Hvis du ikke har en blinispande, kan du bare benytte en almindelig pande og dosere dejen med en ske.

Kom dejen på panden lidt af gangen. Dosér med en spiseske. Det giver de små miniblinis størrelse. Der kan sagtens være flere blinis på panden af gangen.

Steg som almindelige pandekager – dvs. at de skal vendes undervejs når de begynder at tage farve. Gentag til dejen er brugt op.

Lad blinis afkøle mens du tilbereder toppingen.

Topping:

Skær laksen i mindre stykker (gem lidt til pynt). Bland røget laks, friskost, cremefraiche, dild, purløg, smag til med salt og peber. Læg lakseblanding på blinisen. Pynt med laks, avocado, kaviar, dild og hampefrø.

Nydes med et glas hvidvin

