

BLINI'S MET MAKREELPASTEI



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- BLINIBESLAG: - 250 ml standyoghurt - 2 eieren - 140 gram bloem - 2 theelepels bakpoeder - 2 snufjes zout - MAKREELPASTEI: - 1 sjalotje - 200 gram makreelfilet uit blik - 1 snufje cayennepeper - of gerookt paprikapoeder - 10 takjes fijngesneden bieslook - 200 gram verse kaas, bijv. Philadelphia® - enkele schilletjes biologische grapefruit (naar keuze) - zout en versgemalen peper

BLINIBESLAG

1. Doe alle ingrediënten voor de blini's in de rvs-kom en schakel het programma DEEG/TAART in. Spatel het beslag zo nodig van de wand van de kom.
2. Giet het beslag over in een schaal en laat het 1 uur in de koelkast rusten. Bereid ondertussen de makreelpastei.
3. Bak kleine hoopjes van het beslag in een blinipan of koekenpan met antiaanbaklaag: keer de blini's om wanneer er gaatjes in de oppervlakte van het beslag komen en bak dan ook de onderzijde bruin.

MAKREELPASTEI

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Pel het sjalotje en snijd het doormidden. Hak het sjalotje 10 seconden in de mini-kom met het FOODPROCESSOR-programma.
2. Laat de makreel goed uitlekken en voeg deze samen met de overige ingrediënten aan de inhoud van de mini-kom toe. Meng in circa 10 seconden tot een smeuvige massa. Breng desgewenst verder op smaak met

zout en peper.

Tip van de chef :

U kunt de smaak variëren door in plaats van makreel andere vissoorten te gebruiken, bijv. sardientjes in blik, tonijn of gerookte zalm.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016