

BLINIS MET ZALM



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 2 min - **Materiaal :** koekenpannetje ø 9cm

Ingrediënten : 4

- BLINIBESLAG - 250 ml melk - 7 g verse bakkersgist - of 3,5 g gedroogde gist - 250 g patentbloem - 25 g crème fraîche - 3 eieren - 1 mespuntje zout - 25 g boter - VOOR DE SAUS - 300 g crème fraîche - 200 g roomkaas - sap van 1 limoen - 1 tl zout - 2 takjes dille - plakjes gerookte zalm of zalmeitjes

BLINIBESLAG

1. Verwarm de melk tot lauw (ca. 35 °C). Scheid de eieren in witte en dooiers.
2. Los de gist op in de lauwe melk met behulp van een vork. Laat 1 minuut rusten.
3. Doe de patentbloem, het zout, de eierdooiers en de melk met de gist in de kom met het kneedmes. Laat de machine 30 seconden tot 1 minuut draaien.
4. Klop daarna 5 minuten de eieren stijf in de kom met de eiwitklopper. Verwijder daarvoor eerst de aanduwer of de dop van de deksel verwijderd heeft.
5. Schep met de spatel eerst de crème fraîche en daarna de eiwitten voorzichtig door het beslag.
6. Verwarm een poffertjespan of een klein koekenpannetje. Vet de pan in met boter en bak de blini's. 1 minuut per kant.

SAUS

1. Doe de crème fraîche, de roomkaas, het limoensap, het zout en de dille in de mini-kom.

2. Laat de machine 30 seconden draaien en zet de saus in de koelkast.
3. Verdeel vlak voor het serveren de saus over de blini's en leg op elke blini een plakje zalm of een bergje zalmeieren.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■