

Blinis med rødløg og laks



16 blinis

100 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1 tsk salt
2 æg
½ dl mælk
25 g smør, til stegning

Blad mel, bagepulver og salt. Pisk æg og mælk i. Dejen skal være tyktflydende. Smelt lidt smør på en pande. Kom små dejklatter på panden med en spiseske. Form dem straks til små runde blinis. Steg dem i 2 minutter på hver side ved middel varme, til de er gyldne.

8 blinis med rødløg og laks

½ bdt purløg
8 tsk cremefraiche 38%
1-2 skiver røget laks
½ rødløg

Skyl purløget, og klip det fint. Rør det i cremefraichen. Kom 1 tsk på hver blini. Skær de røgede lakseskiver i mindre skiver, og anret dem på hver blini. Hak rødløget fint, og drys det over. Pynt eventuelt med resten af purløget.

Kilde: Mette Jantzen via Helle Topp

27.01.2009