



BLINI'S MET AVOCADO CRÈME, ZALM EN GARNALEN

NODIG: (4 PERS)

BLINI'S

225 gram bloem
1 zakje gist
2 tl zout
200 gram crème fraîche
2 eieren
1/4 liter melk

AVOCADO CRÈME

2 avocado's
1 teentje knoflook
1 el yoghurt
1 el mayonaise
10 gram dragon
1 limoen

100 gram Hollandse
garnalen
100 gram gerookte
zalmblokjes

DOEN:

1. Zeef de bloem in kom en strooi het gist erover. Doe de crème fraîche in maatbeker en vul met melk tot 400 ml. Doe dit in een steelpannetje en langzaam handwarm worden.
2. Scheid de eieren in dooier en eiwit (bewaar beide). Roer de dooiers door de melk en giet bij de bloem. Klop tot dik beslag en laat op een warme plek 1 uur rijzen met een schone theedoek over de kom.
3. Mix in de blender de schoongemaakte avocado, knoflook, yoghurt, mayonaise, dragon (bewaar wat dragon voor garnering) en sap van een limoen tot een pasta. Zet in de koelkast
4. Klop het eiwit totdat dit stijf is en spatel voorzichtig door het beslag. Laat nogmaals 1 uur rusten.
5. Je kunt de blini bakken in de pan met boter (ongeveer doorsnede van 10 cm). Ik heb ze gebakken in het poffertjes apparaat en daardoor zijn het mini blini's geworden (wel zo makkelijk om te eten)
6. Doe de avocado crème in een garneerspuit en spuit een rondje op de blini. Leg er blokjes zalm en de Hollandse garnalen op. Garneer met een takje dragon.



WWW.BONAPETIT.NU