



# BLINI'S

## Benodigdheden (20 blini's)

125 g zelfrijzende bloem  
200 ml melk  
Snufje zout  
100 g zure room  
1 el geraspte mierikswortel  
100 g gerookte zalm  
25 g zwarte lompviseitjes  
Enkele takjes verse dille  
4 el plantaardige olie



## Bereiding

Meng de zelfrijzende bloem met de melk tot een glad beslag. Giet kleine cirkeltjes beslag in een pan met wat olie en bak de blini's zo langzame beide kanten goudbruin.

Meng de zure room met de geraspte mierikswortel. Snijd de zalm in reepjes.

Leg de blini's op een bord, lepel er wat mierikswortelcrème op. Schik er de gerookte zalm op en werk af met wat lompviseitjes en takjes dille.



Recept uit het kookboek *Alle dagen feest* van Manon Van Aerschot, Uitgeverij Borgerhoff & Lambergits.