



Hapjes

Blini's met kwarteleitje en gerookte forel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram grijze garnalen (gepeld, Noordzee)
200 gram gerookte forel
2 eetlepels dragon (fijnggehakt)
4 radijsjes (in dunne plakjes)
rucola (enkele blaadjes)
2 lente-uitjes (in ringen)
1 eetlepel citroensap
150 gram zure room
2 kwarteleitjes
boter
peper
zout

Voor de blini's

250 milliliter lauwe melk
20 gram gist (verse)
200 gram bloem
2 eierdooiers
zout

Bereidingswijze

Verbrokkel de gist in de lauwe melk en roer tot de stukjes zijn opgelost. Doe de bloem in een grote kom, giet er het gistmengsel bij en roer met een garde tot een egaal beslag. Voeg een snuf zout toe en roer nog eens goed door. Scheid de eieren en doe de dooiers bij het beslag. Meng opnieuw door, dek het beslag af met vershoudfolie en laat 20 minuten rusten op kamertemperatuur.

Kook de kwarteleitjes 5 minuten in kokend water. Meng het citroensap en de dragon onder de zure room. Kruid met peper en zout. Zet koel.

Bak kleine pannenkoekjes van het beslag in hete boter. Laat de blini's wat afkoelen. Schep op elke blini wat van de zure room. Verdeel er wat radijsjes, een stukje gerookte forel, garnalen en lente-ui over. Pel de eitjes en

halveer ze. Werk elke blini af met een half eitje en een blaadje rucola. Ga er nog met de pepermolen over en serveer meteen.

