



Hapjes

## Verrassende blini's van zoete aardappelen en zilte langoustine

Voor 2 personen.

### Ingrediënten

#### Voor de topping

8 langoustines (gepeld, schoongemaakt)  
2 eetlepels mayonaise  
2 eetlepels yoghurt (volle)  
1 eetlepel currypoeder  
5 muntblaadjes  
boter  
spinazie (vers)  
peper  
zout

#### Voor de blini's

200 gram zoete aardappelen  
30 gram bloem  
1 eetlepel zure room  
1 ei  
olijfolie (plantaardig)  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Schil de zoete aardappels, snij in stukken en kook ze in licht gezouten water gaar. Laat ze wat afkoelen en pureer de stukjes dan fijn. Laat verder afkoelen.

Scheid het eiwit van de dooier. Meng de dooier onder de zoete aardappelpuree samen met de bloem en zure room. Kruid met peper en zout. Klop het eiwit stijf en meng onder het aardappelmengsel. Bak in hete olie blini's van het aardappelmengsel. Hou ze warm.

Maak een saus van de mayonaise, yoghurt, currypoeder en de helft van de munt. Kruid met peper en zout.

Bak de langoustines in wat boter. Leg op elke blini een bedje van spinazieblaadjes en 2 langoustines. Druppel er wat saus over en werk af met een muntblaadje.

