

FORRET

Blinis med ostecreme og laks

Ingredienser blinis:

Antal personer: 4

- 100 gr. Hvedemel
- 1 tsk. Bagepulver
- 2 stk. Æg
- ½ dl. Mælk
- 25 gr. Margarine til stegning
- 1 nip. Salt
- ¼ bg. Peberrodssalat
- 1 bg. Ostecreme m. krydderurter
- 125 gr. Rejer
- 200 gr. Laks røget
- 1 stk. Rødløg

Fremgangsmåde: Bland mel, bagepulver og salt. Pisk æg og mælk i, dejen skal ikke være for tynd. Smelt lidt margarine i hullerne på blinispanen, skru lidt ned for varmen, kom en teskefuld dej i hvert hul, bred det straks ud så de bliver pænt runde, vend dem og steg på den anden side og lægges til afkøling.

Bland ost, peberrodssalat og det halve af det finthakkede rødløg (den anden halvdel gemmes). Smør et godt lag ostecreme på bliniserne, fordel rejer og klem dem ned i cremen, læg så laks ovenpå, enten lidt i folder eller måske en blomst (hvis du er lidt kreativ). Drys så det sidst hakkede rødløg over.