

Blinis er en skøn forret, vi har lært at lave af russerne. Af den årsag hører de små pandekager også til de forretter, der skal skelles ned med vodka, hvis det skal gå rigtigt til. Umiddelbart smager de nu bedre med laks på toppen og et godt glas hvidvin i hånden - men vi dømmes ikke!

Se også: Du kan også prøve denne variant af blinis, hvor laksen er udskiftet med stenbidderogn

Det skal du bruge til blinis med laks og rødløg:

Ca. 16 stk.

- 100 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk salt
- 2 æg
- 1/2 dl mælk
- Ca. 25 g smør til stegning
- 1/2 bundt purløg
- Ca. 8 tsk. cremefraiche 38 %
- 1-2 skiver røget laks
- 1/2 rødløg
- Purløg til pynt

Prøv også: Lækker lakseroulade

Sådan gør du:

1. Bland mel, bagepulver og salt.
2. Pisk æg og mælk i. Dejen skal være tyktflydende.
3. Smelt lidt smør på en pande.
4. Kom små dejklatter på panden med en spiseske. Form dem straks til små runde blinis. Steg dem i ca. 2 minutter på hver side ved middel varme, til de er gyldne.
5. Skyl purløget, og klip det fint. Rør det i cremefraichen. Kom 1 tsk. på hver blini.

6. Skær de røgede lakseskiver i mindre skiver, og anret dem på hver blini.
7. Hak rødløget fint, og drys det over.
8. Pynt evt. med purløgsstrå.