



Palingwekerij en -rokerij "Reijrink"

Blini's met gerookte paling, zalm en garnalen



Ingrediënten:

- 100 g gerookte palingfilet
- 100 g gerookte zalmfilet
- 6 radijsjes
- 200 g poffertjesmix
- 1 ei
- 50 g boter
- 1 bakje tuinkers
- 1/8 l zure room



Borrelhapjes



20-35 min



4 personen

Bereidingswijze:

Snijd de palingfilet in stukjes.
Snijd elk radijsje in 4 partjes.

Meng 2 dl water met de poffertjesmix en het ei.
Verhit een klontje boter in een koekenpan, schep het beslag met een kleine pollepel in 4 porties op ruime afstand van elkaar in de pan en bak de blini's aan beide kanten goudbruin.
Houd de blini's afgedekt onder folie warm en bak ondertussen nog 8 blini's.

Leg op elke blini een plukje tuinkers en een theelepel zure room.

Beleg 6 blini's met gerookte zalm en de andere met de palingfilet. Garneer elke blini met 2 partjes radijs.

Wijntip: Alsace Sylvaner, lichte, frisse, fruitige witte wijn.