

Blinis (fra "Spise med Price"), ca. 20 stk.:

lav 3 portioner

100 g boghvedemel

100 g hvedemel

en god ½ tsk. bagepulver

½ tsk. groft salt

1½ dl yoghurt naturel

lidt flydende honning (ca. 1 lille tsk.)

1,1 dl vand

2 æggeblommer

2 æggehvider

en god ½ spsk. smeltet smør

Rør de 2 slags mel godt sammen med bagepulveret. Kom salt, vand, yoghurt naturel, honning og æggeblommer i og rør det godt sammen, til det bliver til en tyk grød.

Dæk det til og stil det et lunt sted i 1 time. Pisk hviderne helt stive og vend det i dejen med lette tag, sammen med det smeltede smør. Dejen skal være ret tyk. Bag til små blinis (små tykke pandekager) på en blinispande eller bare på en almindelig pande (det brugte jeg). Jeg brugte 1 spsk. dej til hver blinis. Vend dem når de er gyldne og bag på den anden side. Hold dem lune, hvis de skal serveres straks eller lad dem køle af og lun dem igen, inden de skal spises.



Fyld

Mango-/agurk-/melonsalsa med tigerrejer:

mango skåret i bitte små tern
melon skåret i bitte små

lidt agurk udkernet og skåret i bitte små tern
lidt frisk, rød chili uden kerner, meget finthakket
friske mynteblade, finthakket

Salt, friskkværnet peber
limesaft

store optøede, kogte tigerejer (godt afdryppet for væde) eller nogen fra lage også godt afdryppede

Bland mango, melon, agurk, mynte og chili sammen, Smag til med limesaft. Lad salsaen stå og trække lidt, gerne en times tid, men den kan også stå længere. Lige inden servering, smages den til med salt og friskkværnet peber. Kom lidt salsa på hver blinis og top op med et par tigerrejer.

Topping med hellefisk

Hellefisk

Creme fraiche

Peberrod

Dild og rødløg til pynt

Topping med tun

Tun

Creme fraiche

Kapers

Rødløg