

Russiske pandekager (Blinis med boghvedemel)

(Ca 20 blinis)

200 g boghvedemel
10 g gær
2 dl mælk
2 dl vand

100 g hvedemel
1 dl fløde
2 æg
1/2 tsk salt
1 spsk olie
smør til stegning

Lav en dej af boghvedemel, gær, mælk, og lunken vand.
Lad dejen hvile 1 time.
Bland nu yderligere hvedemel, fløde og æg i. Derefter salt og olie.
Lad dejen hvile yderligere 1/2 time.

Blinis skal kun være 10-12 cm i diameter og ikke for tynde. De bages gyldenbrune og serveres på varme tallerkener.

Det normale tilbehør til blinis er ferskrøget laks, kaviar, rejer, finthakket rå løg, citroner, kogte æg, tomater, rød peberfrugt og kold creme fraiche med dild.

Eller prøv nedenstående rygeostcreme fra Løgismose:

100 g sødmælksrygeost
100 g cremefraiche 18 %
1/2 dl piskefløde
fintrevet skal af 1 økologisk citron
1 håndfuld finthakket purløg
1 spsk revet peberrod
salt og friskkværnet peber

Pisk rygeost, cremefraiche og fløde godt sammen, til der ikke er flere klumper i. Vend citronskal, purløg og peberrod i og smag til med salt og peber.

