Onze winkel Eext

**Blini met zalm**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 10 g verse gist
* 1 theelepel suiker
* 300 ml lauwe melk
* 200 g bloem 2 el boter
* 100 g boekweitmeel
* 1 snufje zout
* 3 eieren (maat M)
* 2 eetlepels olie
* 2 stengels dille
* 1 kopje zure room
* 400 g gerookte zalm

**Bereiding:**

1. Verkruimel de gist en meng met suiker, melk en 2 eetlepels bloem. Dek af met een doek en laat 15 minuten rijzen.
2. Smelt de boter en meng het gistmengsel met boter, het resterende meel, zout en eieren.
3. Verhit de olie in een pan en voeg ongeveer 1 eetlepel beslag per blini toe aan de pan. Bak de blini aan beide kanten goudbruin.
4. Was de dille, schud droog en snijd in vlaggen. Bestrijk de blini met zure room, bedek met zalm en besprenkel met dille.