Onze winkel Eext

**Hapjes met vis**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 100 g aardappelen
* 5 eetlepels melk
* 15 g verse gist
* 75 g bloem 1 ei (maat M)
* zout  / peper
* geraspte nootmuskaat
* 1 eetlepel olie
* 80 g gerookte zalm
* 60 g zure room
* 1 scheutje citroensap
* 8 dille vlaggen
* 60 g crème fraîche
* 2 tl mierikswortel
* 8 (schijven) roggebrood (rond)
* 60 g gerookte forelfilets
* 1 teentje knoflook
* 6 tl rode pesto
* suiker
* 8 olijven
* 8 grote garnalen(gamba's)
* 1 teentje knoflook
* Ciabatta (afbakken)
* 1 eetlepel olie
* 8 takje marjolein

**Bereiding:**

1. Voor aardappel blini's, schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en bak ongeveer 15 minuten. Warm de melk een beetje op en los de gist erin op. Giet de aardappelen af ​​en pers ze onmiddellijk door een aardappelpers.
2. Doe de bloem in een kom, giet de lauwwarme gistmelk erbij en mix tot een glad deeg. Scheid het ei en voeg het eigeel en de aardappelen toe aan het blini-mengsel. Kruid de blini deeg met zout, peper en nootmuskaat. Dek af en laat het deeg ongeveer 30 minuten op een warme plaats rijzen. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en vouw onder het blini-deeg.
3. Verwarm 1 eetlepel olie in een pan en voeg het blini-deeg toe met een eetlepel (voor 8 blini's). Bak aan elke kant ongeveer 3 minuten.
4. Snijd de gerookte zalm in kleine blokjes. Meng zure room met 1 scheutje citroensap en breng op smaak met peper. Was de dille en schud droog. Zet een klodder zure room op de blini's en bestrooi met blokjes zalm. Garneer elke blini met een kleine dille vlag en eventueel zout.
5. Forellenhapjes: roer de crème fraîche en de mierikswortel erdoor tot een gladde massa en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de room over plakjes roggebrood. Snijd de forelfilets in 8 stukken en leg er een op elke room.
6. Garnalen canapeetjes: Pel de knoflook en hak deze fijn. Meng met yoghurt en pesto en breng op smaak met zout, suiker en peper. Giet de olijven af ​​en snijd ze in ringen. Roer de olijfringen voorzichtig onder de room. Bak de Ciabatta volgens de instructie Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen op een rooster. Kruid de gamba's met peper en zout. Was de marjolein en schud hem droog. Snijd Ciabatta in elk 4 plakjes en verdeel er olijfroom over. Leg op elk plakje een garnaal en garneer met marjolein.