

Homemade Blini's met zalm en bimi / Homemade Blini's salmon and bimi



Boodschappenlijstje

350 gram bloem, gezeefd
12½ gram gist
285ml melk, lauw
2 vrije uitloop bio-eidooiers
een snufje zout
145ml melk, lauw
2 vrije uitloop bio-eiwitten, geklopt
klontje boter, om in te bakken

Topping

200 gram gerookte zalm
100 gram bimi
½ bosje radijs
45ml rijstazijn
100 gram cream cheese
45 gram yoghurt
1 eetlepel citroensap
½ teentje knoflook
zeezout en versgemalen peper

Zo maak je Blini's

Maak een mengsel van 225g gezeefde bloem en de gist, verdund met 285ml lauwe melk. Laat dit dunne mengsel twee uur fermenteren, in een warme kamer.

Roer de rest van de bloem (125 gram) met de eidooiers, snufje zout en de 145ml lauwe melk. Meng het met het eerste mengsel, klop het door elkaar, zonder dat het klontig wordt. Klop tot slot de net stijfgeklopte eiwitten er door en laat het nog een half uur fermenteren.

Bak de blini's snel, op dezelfde manier als pannenkoeken, in een koekenpan, laat ze afkoelen.

Verwijder de bimiblaadjes van de stelen en was de groente. Doe de bimi in een pan met ruim water, breng aan de kook. Blancheer de bimi in 4 minuten beetgaar, giet de groente af en laat het uitlekken.

Maak deradijsjes schoon, snij ze in dunne schijfjes en roer de rijstazijn er door. Zet ze afgedekt in de ijskast.

Meng yoghurt, citroensap en versgemalen peper en zeezout door de de roomkaas

Pak de Blini's erbij en besmeer ze met de kaascreme.

Leg de zalm, radijs en bimi bovenop de roomkaasmix en serveer de Blini's koud!

Homemade Blini's met zalm en bimi / Homemade Blini's salmon and bimi



Shopping list

350 grams plain flour, sifted
12½ grams of yeast, sifted
285 ml milk, lukewarm
2 free-range organic egg yolks
a pinch of salt
145 ml milk, lukewarm
2 fegg whites, whipped just stiff
a knob of butter, to bake in

Topping

200g smoked salmon
100g bimi
½ bunch of radish
45ml rice vinegar
100g cream cheese
45g yogurt
1 tablespoon lemon juice
sea salt and freshly ground pepper

How to make Blini's

Make a thin paste of 225g of the sifted flour and the yeast, diluted with the lukewarm milk. Let this paste ferment for two hours, in a warm room.

Mix the rest of the flour (125g), the egg yolks, a pinch of salt and the lukewarm milk. Then mix the two mixtures together, without it becoming lumpy. Add the beaten egg whites and mix them in too, let the mixture ferment again, for half an hour.

Bake the blinis quickly in the same way as pancakes, in a small frying pan.

Remove the bimi leaves from the stems and wash the vegetables. Place the bimi in a pan with plenty of water and bring to the boil. Blanch the bimi for 4 minutes until al dente, drain the vegetables and let it drain.

Clean the radishes, cut them into thin slices and stir in the rice vinegar. Place them covered with cling film in the refrigerator.

Mix yogurt, lemon juice and freshly ground pepper and sea salt with the cream cheese. Get the Blini's and spread them with the cream cheese mixture. Place the salmon, radish and bimi on top of the cream cheese mix and serve the Blini's cold!