

DINNERLY



Feest x2: blini's met zalm en dille geserveerd met een rucola-appelsalade



ca. 35min



2 personen

Blini's zijn luchtige, Oost-Europese pannenkoekjes die geserveerd worden met hartig beleg zoals kaviaar, roomkaas of – zoals vandaag – met zalm. Daarbij maak je een luxe room van dille en je topt de kleine pannenkoeken met knapperige zeekraal. Het geheel wordt geserveerd met een heerlijke salade met rucola en appel. Feestelijk, voedzaam en vrolijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 300g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1L volle melk ⁷
- 2 zalmfilets, ontdooid ⁴
- 70g verse kruidenmix: dille & zeekraal
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 groene appels
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 eieren ³
- 2tl mosterd ¹⁰
- 3½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- waterkoker
- grote koekenpan
- garde
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 807kcal, vet 45.0g, koolhydraten 72.6g, eiwit 29.3g



1. Beslag maken

Zeef de **bloem**, **2tl bakpoeder** en een flinke snuf zout in een kom om alle klontjes uit de **bloem** te krijgen. Meng **375ml melk**, 2 eieren en 2tl honing. Klop een **glad beslag** van de **bloem** en deze **natte ingrediënten**. Roer niet meer dan echt nodig, anders wordt het **beslag** te taai. (De rest van het **bakpoeder** en de **melk** kun je voor een ander gerecht bewaren.)



2. Zalm bakken

Spoel de **vis** af met koud water en dep droog met keukenpapier. Schraap eventuele schubben eraf en controleer de **vis** op graten (gebruik evt. een pincet). Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Leg de **vis** met de huid naar beneden in de pan en bak 3-4min. Bestrooi met een snuf zout, draai om en bak 1-2min. Schep uit de pan en laat afkoelen. Veeg de pan schoon.



3. Dilleroom maken

Kook 300ml water in een waterkoker (let op de minimale hoeveelheid). Rits de **dille** van de steeltjes en hak fijn. Leg de **zeekraal** in de zeef, giet het kokende water erover en laat uitlekken. Klop een **gladde room** van de **crème fraîche**, de **helft van de dille**, 1tl mosterd, ½tl honing en een flinke snuf peper en zout.



4. Appel snijden

Maak een eenvoudige **dressing** van 2el olijfolie, 1el (witte wijn)azijn, 1tl mosterd en 1tl honing. Snij de **appels** in vieren, verwijder de klokhuizen en snij in dunne plakjes. Schep de **appel** door de **dressing**.



5. Blini's bakken

Verhit de koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Schep het **beslag** in porties van een forse eetlepel in de pan en bak er **blini's** van: bak 3-4min tot er bubbels op het oppervlak komen, draai om en bak nog 1min, tot de **blini's** goudbruin zijn. Herhaal tot al het **beslag** op is en vet de pan tussendoor telkens weer in met 1el olijfolie. Gebruik evt. een 2e koekenpan.



6. Afmaken en serveren

Was en droog de **rucola** en schep door de **appel** en **dressing**. Trek de **huid** van de **vis** en trek de **vis** met je vingers of vorken in stukken. Besmeer de **blini's** met de **dilleroom** en verdeel de **vis** erover. Beleg ze met de **rest van de dille** en de **zeekraal**. Serveer met de **salade**.