



Februariespecial: liefde en pancakes

blini met romige kipvulling



ca. 40min



2 personen

Blini zijn het Oost-Europese antwoord op de pannenkoek. Ze komen in allerlei soorten en maten en kunnen zowel hartig als zoet gegeten worden. Wij gaan voor hartig en ontwikkelden een variant met romige kip-champignonvulling en lekker veel gesmolten kaas. Februari is trouwens pancake-maand bij Marley Spoon, dus dit zijn zeker niet de laatste exemplaren die je op het menu zult tegenkomen!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 prei
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1 kipfilet
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 50g geraspte jongbelegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- mosterd ¹⁰
- zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- grote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1220kcal, vet 80.1g, koolhydraten 66.3g, eiwit 58.0g



1. Beslag maken

Doe 50g boter in een kleine kookpan en laat smelten op laag vuur. Neem de pan van het vuur en meng de boter eerst met de **melk** en dan met 1ei. Doe **120g bloem** in een grote kom en meng met 1tl zout en 1/2tl suiker. Vorm een kuiltje en schenk daar het **melkmengsel** in, met 50-80ml water. Meng tot een glad **beslag** met de consistentie van ongeklopte slagroom. Zet het **beslag** koud.



4. Blini bakken

Smelt een beetje boter in een 2e grote koekenpan (liefst anti-aanbak) op middelhoog vuur. Bak om de beurt **6 dunne pannenkoekjes**. Verdeel hiervoor telkens een kleine hoeveelheid beslag over de pan en bak de **blini** in ca. 2min per kant goudbruin en gaar. Houd de **blini** afgedekt warm.



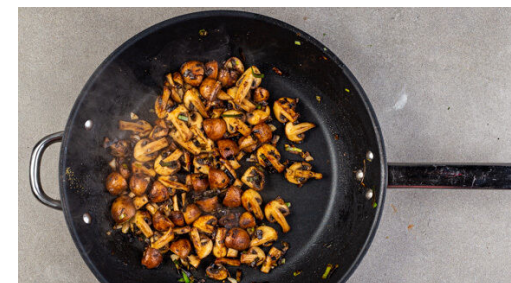
2. Prei bakken

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** in ca. 2min goudbruin en bestrooi met een snuf zout en peper. Snijd de **champignons** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schep de **helft van de prei** uit de pan en houd apart voor de garnering.



5. Vulling afmaken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Voeg ze met 1el olijfolie toe aan de **champignons**, draai het vuur middelhoog en bak 2-3min. Voeg een beetje water toe en schraap de **bakresten** van de bodem van de pan. Bestrooi met **1el bloem** en voeg de **crème fraîche** en 1tl mosterd toe. Meng alles goed en laat de **sous** wat indikken.



3. Champignons toevoegen

Voeg de **champignons** toe aan de **overgebleven prei**. Bak ca. 2min en voeg de **knoflook** en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat het geheel 7-8min garen.



6. Blini vullen

Vul de **blini** met de **kip in saus** en rol ze op als burrito's. Leg ze in een ingevette ovenschaal en verdeel de **rest van de prei** en de **kaas** erover. Bak 5-7min bovenin de oven tot de **kaas** goudbruin gesmolten is.