

DINNERLY



XXL: Blini's met zalm en dilleroom met zeekraal en 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
- 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
- 375ml melk ⁷
- 2tl mosterd ¹⁰
- 3½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOGEREI

- 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 810kcal, vet 44.8g, koolhydraten 74.0g, eiwit 29.6g



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 door elkaar. Klop een **glad beslag** van de **bloem** en deze **natte ingrediënten**. Roer niet meer dan echt nodig, anders wordt het **beslag** te taai. Zet het **beslag** even opzij.



2. Zalm bakken

Spoel de **vis** af met koud water en dep droog met keukenpapier. Schraap de schubben eraf en controleer de **vis** op graten (gebruik evt. een pincet). Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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. 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. Appels snijden

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el witte 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 op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. 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

Schep de **rucola** door de **appel** en **dressing**. Trek de **huid** van de **vis** en scheur de **vis** met twee 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**.