

Blini's met gerookte zalm en tomaten-crème fraîche

Ingrediënten:

- 18 blini's
- 125 ml crème fraîche (dikke Griekse yoghurt kan ook)
- 2 (tros)tomaten
- 6 blaadjes basilicum
- 2 takjes kervel
- peper, zout
- 1 kropsla (botersla)
- 200 gram gerookte zalm
- 1 potje viseitjes (forel- of zalm-eitjes of alvarkuit)

Bereiding:

- > Roer de crème fraîche los. Ontvel de tomaten en pureer ze met de staafmixer of wrijf ze door een zeef. Knip het basilicum en de kervel fijn. Meng de tomaten-puree, tuinkruiden, peper en zout naar smaak door de crème fraîche. Was en droog de sla en pluk de sla klein.
- > Beleg de blini's met een blaadje sla, een stukje zalm, lepel er wat tomaten-crème fraîche overheen en garneer met een lepeltje viseitjes.

Variatie:

- > Maak sandwiches in plaats van blini's. Neem voor 4 dubbeldekkers: 6 pitabroodjes of 12 sneetjes boerenbrood
- > Snijd de pitabroodjes horizontaal doormidden en rooster ze lichtbruin en knapperig. Rooster de sneetjes brood naar wens. Leg vier broodjes of boterhammen elk op een bordje. Leg hier de gewassen en gedroogde kropsla op, verdeel de helft van de gerookte zalm erover, dek af met een volgend besmeerd broodje of boterham. Leg hier weer sla en zalm op en een lepeltje viseitjes. Dek af met het laatste broodje of boterham. Snijd de sandwiches eventueel diagonaal doormidden.

Wijntip: een fonkelend zalmroze mousserende wijn, zoals de X noir van Ackerman. Of een prosecco van Bellussi.

