



RECEPT

Tapas met poffertjes

Ingrediënten

100 gram gerookte palingfilet
100 gram gerookte zalmfilet
6 radijsjes
200 gram poffertjes mix
1 ei
50 gram boter
1 bakje tuinkers
1/8 liter zure room



Bereidingswijze

Snijd de palingfilet in stukjes. Snijd elk radijsje in 4 partjes. Meng 2 deciliter water met de poffertjesmix en het ei. Verhit een klontje boter in een koekenpan, schep het beslag met een kleine pollepel in 4 porties op ruime afstand van elkaar in de pan en bak de blini's aan beide kanten goudbruin. Houd de blini,s afgedekt onder folie warm en bak ondertussen nog 8 blini's. Leg op elke blini een plukje tuinkers en een theelepel zure room. Beleg 6 blini's met gerookte zalm en de andere met de palingfilet. Garneer elke blini met 2 partjes radijs.