



RECEPT

Poffertjes met avocadoroom en zalm

Ingrediënten

- 150 g mix voor poffertjes
- 250 ml melk
- 1 ei
- 2-3 eetlepels olie
- 3 kleine rijpe avocado's
- 2 eetlepels zure room
- 1 eetlepel citroensap
- 10 g verse basilicum (van plantje of uit zakje)
- 1/2 zakje verse koriander (a 15 g)
- 100 g gerookte zalm
- 1 potje lompvis kaviaar zwart (50 g)
- 100 g gerookte kipfiletreepjes



Vorbereiden

In kom poffertjesmix met melk en ei tot glad beslag kloppen. In ruime koekenpan klein gedeelte van olie verhitten. In porties 12 pannenkoekjes (= blini's) van 7 cm doorsnee en 12 kleine blini's van 5 cm doorsnee bakken (er eventueel iets meer van bakken en de mooiste uitzoeken). Avocado's pellen en in blokjes snijden. In kom avocado met vork fijnprakken. Zure room en citroensap erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Enkele kleine blaadjes basilicum en koriander voor garnering achterhouden, rest fijnsnijden. Helft van avocadomengsel in andere kom scheppen en basilicum en koriander erdoor roeren. Beide mengsels en blini's afgedekt in koelkast zetten.

Bereidingswijze

Voor volwassenen grote blini's over vier borden verdelen. Op elke blini bergje avocadoroom met kruiden scheppen. Zalm in repen snijden en over blini's verdelen. Beetje kaviaar erop scheppen. Blini's garneren met verse kruiden. Voor kinderen kleine blini's over bordjes verdelen. Op elke blini bergje avocadoroom zonder kruiden scheppen. Kipreepjes erover verdelen.