



En smag af Norden

Blinis med laks og dild

Tilberedning

1. Pisk æggene til de skummer. Rør boghvedemel, mel og bagepulver i. Rør Alpro soyadrik i til dejen er jævn. Tilsæt en smule olie.
2. Opvarm en teskefuld margarine i en stegepande og hæld en teskefuld dej i til hver blini. Lad der være god plads mellem hver blini, da dejen flyder ud og hæver under bagning.
3. Bag dine blinis til oversiden er tør, vend så og bag den anden side til den er gyldenbrun. Fortsæt til al dejen er brugt.
4. Anret lidt røget laks på hver blini og top med en teskefuld Alpro Naturel, kaviar og en dildkvist.



4 portioner



30min.



Ingredienser

- 2 æg
- 100 g boghvedemel
- 75 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. olie
- 250 ml Alpro soyadrik Light
- 200 g røget laks
- 6 tsk. Alpro Naturel yoghurtalternativ
- 4 tsk. kaviar
- Frisk dild