



Blini med Nordisk touch

Blini med lax och dill

Tillagning

1. Vispa äggen luftiga. Rör i bovetemjöl, mjöl, bakpulver. Blanda i Alpro Havredryck och blanda till en jämn smet. Tillsätt oljan.
2. Hetta upp lite margarin i en stekpanna och fördela ca en tesked smet för varje blini. Lämna tillräckligt med utrymme mellan varje blini, eftersom smeten expanderar lite under gräddningen.
3. Grädda Blinierna tills mitten utav dem ser torr ut, vända och grädda den andra sidan tills gyllenbruna. Upprepa tills all smet är slut.
4. Lägg lite rökt lax på Blinier tillsammans med en tesked Alpros växtbaserad yoghurtalternativ Naturell, lägg på lite fiskrom och garnera med en dillkvist.


4 portioner


30min



Ingredienser

- 2 ägg
- 100 g bovetemjöl
- 75 g mjöl
- 1 ts bakpulver
- 1 msk olja
- 250 ml Alpro havredryck
- 200 g rökt lax
- 6 msk Alpro växtbaserat yoghurtalternativ Naturell
- 4 msk fiskrom
- färsk dill

Tillagad med

Alpro Naturell - osötad

