Blinis med kaviar



Ingredienser

Blinis:
♥ 100 g bokhvetemel (se tips)
♥ 75 g hvetemel
♥ 7 g tørrgjær (se tips)
♥ 0,5 ts salt
♥ 2 dl helmelk
♥ 1 ss honning
♥ 30 g smør
♥ 2 egg
♥ 1 dl kefir
♥ 30 g smør (til steking)

Topping:
♥ 3 dl seterrømme (se tips)
♥ 1 rødløk
♥ 1 bunt dill
♥ 250 g kaviar (se tips)

Fremgangsmåte

Blinis:
Bland bokhvetemel, hvetemel, tørrgjær og salt i en bolle.

Finn frem en liten kjele og ha i melk, honning og smør. La dette varmes opp på middels varme til smøret har smeltet og blandingen er lunken (ikke for varm). Ta kjelen av platen. Skill eggene og ha eggehvitene i en ny, ren bolle. Ha eggeplommene og surmelken i kjelen.

Visp blandingen sammen og ha den så i bollen med det tørre. Rør deigen raskt sammen med en ballongvisp til en tykk, klumpfri røre.

Dekk til bollen med et kjøkkenhåndkle og la røren heve lunt i 1 time.

Pisk eggehvitene som du har satt til side med elektrisk håndmikser til stivt skum. Fold eggehviteskummet varsomt inn i den hevede røren med en slikkepott.

Så er det klart for å steke pannekakene. Finn frem en stekepanne og smelt litt av smøret i pannen (bruk bare litt smør av gangen).

Du kan bruke to teskjeer til å sette små klatter deig i stekepannen, men det er enda lettere å få fine, runde blinis om du har røren over på en doseringsflaske (fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker).

Stek små pannekaker som er ca. 5 - 6 cm i diameter. Prøv å få pannekakene noenlunde like store og ikke stek for mange av gangen. Bruk middels varme og la pannekakene få ese opp og stivne på overflaten før du forsiktig snur dem med en stekespade og steker dem gylne på den andre siden også. Ha litt mer smør i stekepannen når det trengs i løpet av stekeprosessen.

Avkjøl pannekakene på en rist.

Topping:
Legg blinis utover og legg en klatt rømme på hver. Ha så på en klatt med deilig kaviar. Dryss på fint hakket rødløk og pynt med litt dill.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Ekte russiske blinis skal innehold bokhvetemel. Bokhvetemel er faktisk ikke en kornsort, men små frø. Bokhvetemel er derfor 100 % glutenfritt og regnes som veldig sunt og lett fordøyelig. Bokhvetemel fås kjøpt i mange norske matbutikker og også ofte i helsekostforretninger.

♥ Jeg bruker her en halv pakke tørrgjær (7 gram). Bruker du fersk gjær i stedet, trenger du en halv pakke da også (dvs. 25 gram).

♥ Følg fremgangsmåten som angitt. Det at deigen inneholder litt gjær og at stivpiskede eggehviter skal vendes inn i deigen til slutt, gjør at pannekakene hever seg litt under stekingen og får de karakteristiske små boblene inni.

♥ Bruk seterrømme og ikke lettrømme som topping. Det er nemlig viktig at rømmen er tykk og lettrømme kan bli for rennende oppå pannekakene. Seterrømme kan imidlertid byttes ut med crème fraîche (men heller ikke her lettvariant).

♥ Kaviar er det samme som fiskerogn og fås kjøpt i flere ulike varianter, fra de billige variantene som du finner i vanlige matbutikker til de helt eksklusive som koster en hel formue for hver lille munnfull og som du må oppsøke delikatesseforretninger for å få tak i. Du får jo selv velge hvor mye penger du vil legge i kaviaren du bruker som topping - men husk at dette blir godt uansett! □□ Jeg har her brukt en kombinasjon av Kalix løyrom (favoritten, selv om den er litt dyr), sort størkaviar (eksklusiv), rognkjeksrogn (steinbitsrogn - en rimelig favoritt) og ørretrogn (de nydelige, store perlene).

Rød og sort lodderogn er rimelige varianter som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene, og kan gjerne brukes på blinis.
Men ikke bruk tubekaviar her... □□

♥ Merk at røren må stekes opp samme dag, og helst etter 1 times heving som angitt i oppskriften. Jeg forsøkte en gang å la røren stå i kjøleskapet til dagen etter for å steke den da, men det gikk ikke bra! □□ Det er nemlig gjær i denne deigen som gjør at den ikke kan stå i kjøleskapet over natten slik man fint kan gjøre med vanlig type vaffel- og pannekakerøre.

♥ Alt smaker jo best når det er helt nylaget, men blinis kan godt stekes dagen i forveien. Pakk dem da godt inn i plast, og gjerne også med plast eller bakepapir mellom lagene så de ikke kleber seg sammen. Blinis kan også fryses, men også da bør du fryse dem med plast i mellom lagene. Toppingen bør du legge på på serveringsdagen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blinis-med-kaviar