

Blini's van aardappelen met krokant gebakken zwezeriken



Ingredienten

Voor de blini's:

- 250 gram aardappelen, gekookt in de schil en gepureerd
- 80 gram bloem
- 3 eieren, gesplitst
- 1 peper, zout, nootmuskaat
- 1 dl Melk
- 1 dl arachide olie
- 300 gram Kalfszwezeriken
- 1 klontje boter

Voor de saus:

- 1 el kappertjes
- 1 el bieslook
- 1 el fijngehakte platte peterselie
- 1 el gedroogde tomaat, fijngesneden
- 1 dl olijfolie
- 3 el balsamico
- 1 peper en zout
- 2 el geklaarde boter

Bereiding

Roer alle ingrediënten voor de saus goed door elkaar en kruid met peper en zout. Meng de aardappelpuree met de melk, eigeel, bloem en kruiden. Klop de eiwitten stijf en spatel ze erdoor. Verhit een antikleefpan en doe er een el arachideolie in. Maak met behulp van een lepel kleine dikke pannenkoekjes van de puree en bak die 30 sec. aan beide kanten.

Snijd de zwezeriken in stukken en bak ze krokant in de boter.
Leg op iedere blini stukjes zwezerik en nappeer met de saus.