

Recept I Simons panna

Blinier med Kalixlöjrom

(ca 25 stycken blinier)

10 g jäst (ca 2 tsk)
2,5 dl ljummen mjölk
1,5 dl bovetemjöl
1 dl vetemjöl/rismjöl
0,75 dl gräddfil
1 äggula
1 äggvita
1 krm salt

Rör ut jästen i mjölken. Tillsätt mjöl, gräddfil, äggula och salt. Vispa smeten slät. Låt jäsa 30 minuter. Vispa äggvitan hård. Blanda försiktigt ner den i smeten. Grädda i plättlagg.

Servera med Kalixlöjrom, gräddfil och finhackad lök, dekorera med en dillkvist.

Lycka till!