GENERELL

Kalljästa glutenfria blinier

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**

Kan blinier vara förrätternas förrätt? Här kommer i alla fall ett recept som är perfekt att förbereda på morgonen innan kvällens fest.

Sen är det valfritt vad du vill servera dem med. Det klassiska är ju rom (stenbitsrom, löjrom, regnbågsrom, tångcaviar), creme fraiche, rödlök och dill.
Annars passar: Skagenröra, laxröra eller gubbröra. Lite stekt tunt skivad kyckling som toppas med tapenade och en liten jordgubbe. Chèvrekräm med lite tärnade rödbetor och rostade pumpafrön. Variationen av topping till blinier är oändlig.
Vi serverade dessa med grillad nektarin, fröpesto, marinerade champinjoner och crema balsamico. Vi drack en amerikansk Gamay till, vill säga, ett lättare rödvin utan allt för mycket tanniner vilket passade ypperligt.

INGREDIENSER

30

10 gram färsk jäst
1 dl kallt vatten
1 tsk finmalet havssalt
2 dl gräddfil
3 dl bovetemjöl
2 st ägg, normalstora
50 gr smör

GÖR SÅ HÄR

1. Smula jästen i en bunke, lös upp den i det kalla vattnet. Rör ner salt och gräddfil.
2. Skilj äggulor från vitan (spara vitan!). Tillsätt bovetemjölet och äggulorna. Vispa till en klumpfri smet. Smält smöret och låt det svalna innan du häller det i smeten.
3. Vispa äggvitorna till ett fast skum och vänd ner dessa i smeten. Ställ i kylen och låt jäsa under dagen.
4. Ta ut smeten ca 40 minuter innan det är dags för tillagning så den hinner få rumstemperatur.
Stek plättarna i smör eller rapsolja, gärna i plättlagg. Vi räknade fyra plättar per person som en förrätt.