

Voorgerecht: Blini met Brugge Blomme en gerookte zalm



Ingrediënten:

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 150 g gerookt zalmhaasje
- 4 mini rode bieten
- 1 friszure appel (bijv. kanzi)
- 120 g Brugge Blomme
- 1 el roze peperbolletjes
- 4 blini's
- enkele takjes dille

Voor de saus

- 2 el zure room
- zeste van ½ citroen
- fijn zeezout

Bereiding:

1. Snijd de gerookte zalm in fijne blokjes.
2. Snijd de rode biet in kwartjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in staafjes.
3. Snijd de Brugge Blomme in blokjes.
4. Stamp de roze peperbolletjes fijn in een vijzel.
5. Meng voor de saus zure room en citroenzeste en kruid naar smaak bij met zout.
6. Leg op elk bord een blini. Verdeel er de zalm, rode biet, appel en Brugge Blomme over. Schep er de saus bij.
7. Werk af met roze peper en dille.

Vooraf voor te bereiden

Stap 1 & 2 kunnen vooraf gedaan worden.

Smakelijk!

4 personen
30 min
Voorgerecht
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/voorgerecht-blini-met-brugge-blomme-en-gerookte-zalm>