

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Skaldjur, Förrätt

BLINIER MED KRABBRÖRA OCH LÖJROM

Ingredienser

Blinier

12 g jäst
3 dl öl
2 dl bovetemjöl
2 dl vetemjöl
2 st ägg *(äggulorna)*
3 krm salt
50 g smör *(Smält)*
2 st ägg *(äggvitorna)*

Krabbröran

200 g krabbkött
1/2 dl majonnäs
1 knippe gräslök *(hackad, + 1 msk)*
1 tsk citron *(Pressad)*
1 krm svartpeppar *(Nymald)*
25 g löjrom *(Röd)*

Gör så här

1. Blinier:
Finfördela jästen i en bunke och rör ut den i ölet. Blanda ner bovetemjöl och vetemjöl. Rör till en slät smet. Täck med plastfolie och låt smeten jäsa ca 1 timme, men gärna längre.

2. Blanda ner äggulor, salt och smör i den jästa smeten. Vispa äggvitorna till ett skum i en annan skål. Vänd ner dem i smeten.

3. Hetta upp en plättlagg och stek små plättar i smör ca 1 minut på varje sida. Det går också att steka småplättar i vanlig stekpanna, fast de blir inte lika jämnt runda. Servera blinierna varma.

4. Krabbröran:
Klipp upp krabbenet och ta ut köttet (eller från konserven). Finhacka det. Blanda med majonnäs, 1 msk gräslök och citronsaften. Krydda med peppar.

5. Värm blinierna. Toppa med krabbröra och löjrom och garnera med 1 msk hackad gräslök.