



- 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
- $\frac{1}{2}$ 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.