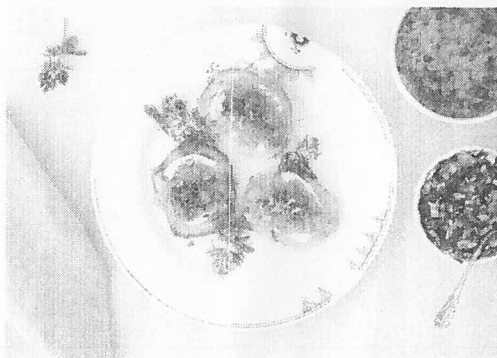


Blinis med stenbidderrogn

Opskrift til 4 pers.



Ingredienser:

12 blinis

Ca. 200 g stenbidderrogn

1 rødløg

Purløg

1 dl creme fraiche 38%

Fremgangsmåde:

Rødløg hakkes fint og blandes med hakket purløg i passende mængde.

Blinis opvarmes kort i ovnen før anretning. Der beregnes 3 stk. pr. person.

Blinis anrettes på en tallerken som vist ovenfor. Først en skefuld creme fraiche, dernæst en pæn skefuld stenbidderrogn og til slut toppes op med løgblandingen. Server evt. ekstra løgblanding i små skåle ved siden af, så man selv kan supplere. Tallerkenen kan pyntes af med dild.

OBS!

Stenbidderroggen har været frosset ned efter anvisning fra fiskehandleren for at sikre friskheden, og den er tøet langsomt op i køleskab. Hæld rognen til afdrykning i en sigte og smag evt. til med lidt salt inden servering. Der er rigeligt med rogn i bøtterne, så gram pr. servering behøver ikke være så nøjagtig – bare brug løs 😊.