

Oppskrifter 20.11.2010 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Blinis og kaviar

1 dl melk
½ dl pils
15 g fersk gjær
1 dl bokhvete
1 dl hvetemel
salt
1 eggeplomme
½ dl smeltet smør

1 eggehvite

2 glass sort ishavskaviar
1 rødløk
1 beger lettrømme
2 sitroner
pepper

Smelt smør og varm sammen med melk og øl. Løs opp gjæren i væsken når den er fingervarm. Bland i mel, salt og eggeplomme. Røren skal være tykflytende og seig. La røren svulle i 1 time.

Stivpisk eggehviten og vend den forsiktig inn i røren. Stek små pletter i tørr stekepanne med slippbelegg. Prøvestek en plett først.

Serveres med sort kaviar, rømme, finhakket rå løk, sitron delt i båter og nykvernet pepper. Sammen med ølet smaker det utmerket med iskald polsk eller russisk vodka servert fra små glass.

Drikke

Carlsberg pilsner