



Blini's met zalm, rode biet en geitenkaas



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 pak blini's (kant-en-klaar)
- 1 rode biet (voorgekookt en vacuüm verpakt)
- 1 rol geitenkaas (in plakjes)
- 100 gram gerookte zalm (in stukjes gesneden)
- 3 takjes dille

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de blini's gedurende 5 minuten in de oven.
- 2.** Snij de rode biet in dunne plakjes en laat goed uitlekken op keukenpapier. Beleg elke blini met een plakje rode biet en geitenkaas. Leg boven op de gerookte zalm en werk af met dille.