

## Hapje

### Blinigebakje met zalm en kaviaar

#### Door

Peter en Thierry op 09/12/2019

#### Foto



#### Nodig voor 4

- 100 g bloem
- zakje gedroogde gist 110 g
- boekweitmeel 18 cl lauwe melk
- 1 ei
- tl suiker
- 50 g boter
- Plantaardige olie

## Voor de gemarineerde zalm

- 200 g zeer verse zalm zonder vel
- olijfolie
- ½ biocitroen
- Voor de groentetartaar:
- avocado
- 2 tomaten
- 1 sjalot olijfolie
- sap van ½ biocitroen

## Voor de afwerking:

- 8 zeer dunne plakjes lotuswortel
- Plantaardige olie
- 50 g kaviaar
- 3 el gesnipperde bieslook
- 4 sprietjes bieslook
- 2 à 3 el olijfolie

## Bereiding

Meng de bloem met de gedroogde gist en 12,5 cl warm water. Laat 1 uur rijzen. Voeg het boekweitmeel en de lauwe melk toe, meng en laat nog 1 uur rijzen. Splits het ei. Kluts de eierdooier met de suiker en de boter, voeg toe aan het beslag en laat nog 1 uur rijzen. Klop het eiwit stijf met ½ theelepel zout en spatel voorzichtig door het beslag. • Verwarm de oven voor op 165°C. • Vet een vierkante bakvorm van 16 cm in met olie. Schep er het blinibeslag in en bak 30 minuten in de oven. Laat afkoelen en snij in vierkantjes. • Bereid de gemarineerde zalm. Spoel de zalm en dep droog, snij in julienne. Meng met olijfolie en een snuifje zout. Rasp de schil van de citroen fijn, voeg toe aan de zalm en besprenkel met een scheut citroensap. • Maak de groentetartaar. Schil en ontpit de avocado, snij het vruchtvlees in blokjes. Was de tomaten, verwijder het

kroontje en snij in vieren. Hak het vruchtvlees zeer fijn. Pel en snipper de sjalot. Doe alles in een kom en voeg olijfolie en het citroensap toe. Kruid met peper en zout, meng en laat marineren. • Bereid de afwerking voor. Dep de lotuswortel droog. Verhit plantaardige olie in een vrij hoge stoofpan en frituur de lotuswortel mooi goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. • Schik de blinivierkantjes in het midden van diepe borden. Zet er een metalen ring rond en schik er eerst de gemarineerde zalm op, dan de groentetartaar. Eindig met lotuschips. Verdeel er de kaviaar voorzichtig in drie kleine hoopjes rond met een parelmoeren lepeltje. Schik de gesnipperde bieslook tussen de hoopjes kaviaar. Werk af met de sprietjes bieslook en sprenkel de olijfolie rondom de borden.