Vibses ærte blinis

Lækker og let forret

Opskriften er fra bogen ”Spis dig sund med grønt”.

Ca. 14 stk

150 g kogte, fine ærter
1 æg
1 dl. yoghurt
3 spsk mel
½ tsk bagepulver

Olie til stegning

Forslag til fyld:

Røget laks eller ørred
Rejer med let peberrodssalat
Krabbesalat
Avocado mousse
… og ellers, hvad man kan lide at lægge på.

Pyntes eks. med cremefraiche, ørredrogn og dild
Nå ja – caviar er også en fin makker :0)

Kog ærterne i 4-5 minutter
Dryp dem af og fyld dem i en mini hakker sammen med æg, yoghurt, mel og bagepulver
Bland det til en jævn masse og lad det hvile i ca. 20 minutter.

I mellemtiden kan du forberede det, du skal have ovenpå de grønne blinis.

Steg dem i olie, til de er gyldne og gennemstegte.

Det er en forret, der ikke fylder så meget og ikke ødelægger appetitten til hovedretten.

Jeg får veninde på besøg til frokost og vil servere dem her sammen med et par små tærter med varmrøget laks – og et glas hvidvin.

Velbekomme !

https://ullerup.org/opskrifter/