

Blinier små bovetepläggat



Ingredienser för port

3 dl mjölk 1 paket jäst (50 g) 2 dl bovetemjöl 1 dl vetemjöl 2 st ägg 1 nypa salt 50 g smör

Till servering

Löjrom Crème fraiche Rödlök(ar) Citron(er)

Gör så här:

1. Värm mjölken till 37 grader. Smula ner jästen i en bunke, häll över den varma mjölken och rör tills jästen har löst sig. 2. Tillsätt båda mjölsorterna och vispa till en smet. Dela äggen i gula och vita

Och vispa ner gulorna i smeten. 3. Låt smeten stå framme och jäsa under bakduk i 40 minuter. 4. Smält smöret och låt det svalna. Vispa äggvitorna till hårt skum. Blanda ner smör och vitor i den jästa smeten 5. Grädda i plättlag på medelvärme. Vänd och grädda den andra sidan. Servera direkt med löjrom, en klick crème fraich, hackad rödlök och citron.

Dryckestips

Wildboars Rock Nr 5322

Alternativt öl och snaps

