

## BLINITORENTJES MET ZALM



### Ingrediënten (voor 8 torentjes)

- 135 gram blini's (16 stuks)
- 10 verse bieslooksprietten
- 4 el crème fraîche of roomkaas
- 1 tl. gedroogde dille of 1 el verse dille
- 100 g gerookte zalm (sandwichplakken)
- halve komkommer
- 1 el citroenrasp
- 1 of 2 tl mierikswortel (afhankelijk van hoe pittig je het wilt)
- 2 kwarteleitjes

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de blini's over een met bakpapier beklede bakplaat en bak de blini's in circa 5 minuten in het midden van de oven,.

Kook de kwarteleitjes in 3 minuten, laat ze schrikken onder koud water en pel de eitjes. Snijd ieder eitje in 4 plakjes.

Snijd de zalm in 16 stukjes en de halve komkommer in 16 plakjes

Snijd de bieslook fijn en houd  $\frac{1}{4}$  achter. Meng de bieslook, dille, citroenrasp, mierikswortel en crème fraîche/roomkaas door elkaar en breng op smaak met peper en eventueel zout.

Leg 8 blini's op een schaal en beleg de blini's achtereenvolgens met een plakje komkommer, het crème fraîche-mengsel en de zalm, herhaal dit weer beginnend met een blini. Garneer met een plakje kwartelei en de overgebleven bieslook.