



Blinispiesjes met avocado, zure room en gerookte zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 avocado's (rijp)
2 limoenen (sap)
3 takjes koriander (of bladpeterselie, fijngesneden)
24 blini's
300 gram zure room
1 potje mierikswortel (geraspt)
300 gram gerookte zalm
1 citroen (in dunne plakjes)
1 pak waterkers
mosterdvinaigrette (kant-en-klaar)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de avocado's en verwijder de pit. Plet het vruchtvlees met het limoensap en breng op smaak met peper, zout en koriander of bladpeterselie.
- 2.** Bestrijk elke blini met zure room en mierikswortel, vervolgens met avocado en leg er een opgerold stukje zalm op.
- 3.** Schik nu vier blini's op elkaar en steek er een houten spiesje door. Maak zo zes spiesjes.
- 4.** Werk telkens af met kerstomaat en waterkers. Zet de spiesjes rechtop en besprenkel met mosterdvinaigrette.