**Boekweit blini’s**

200 g boekweitmeel

25 cl melk

2 el zure room

**10 g droge gist**

**2 eieren**

**Zout**

**olijfolie**

Verwarm de melk tot lauw op een zacht vuur. Maak een egaal beslag met de melk, zure room, gist, meel en een mespuntje zout.

Scheid de eieren maar hou het eiwit bij. Klop de eidooiers los en meng ze met het beslag tot ze volledig opgenomen zijn.

Dek de af met folie en zet de kom met het beslag een uurtje weg op kamertemperatuur. Klop daarna het eiwit stijf en vouw het met een spatel onder het beslag.

Verwarm een pannenkoekenpan of een speciale blinipan als je die in huis hebt. Giet er een scheutje olie in. Schep een kleine pollepel beslag in de pan en laat 2 minuten aan elke kant bakken.

Serveer deze Russische specialiteit met zure room en gerookte zalm of kaviaar.