

Blinis med dampet fiskerulle, fynsk rygeostecreme og radiser

Fiskerulle:

8 rødspættefileter
2 spsk. Sød sennep
1 bundt purløg
salt og peber
kødsnor

Blinis:

200 gram Hvedemel
1 bundt persille
1 spsk. Fint hakket frisk rosmarin
2 fed hvidløg
1 stort løg
3 dl. Mælk
2 æg
75 gram smør
Salt og peber

Fynsk rygeostecreme:

1 dl. Fynsk rygeost
1 dl. Yoghurt
1 spsk. Fint revet peberrod
1 teske sød sennep
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Smør fiskefileterne med sennep og drys med purløg, salt og peber. Rul hver enkelt fiskefilet sammen og bind en snor omkring. Læg rullerne i et ovnfast fad dækket over med bagepapir. Giv dem ca. 12 minutter ved 200 grader.

Hak persille, rosmarin og løg fint evt. i foodprocessor Rør hvedemel, mælk og æg sammen med det hakkede tilsæt salt og peber. Steg blinierne i resten af smørret.

Pisk alle ingredienserne til rygeostecremen godt sammen og smag til med peberrod, salt og peber. Skær radiserne i supertynde skiver. Læg radiseskiverne ovenpå eller mellem 2 blinis. Læg en skefuld rygeostecreme og derpå en fiskerulle.

