



KONGELIG HOFLEVERANDØR

## GLYNGØRE SHELLFISH



8 – 12 stk. alt efter behov og størrelse

### Ingredienser

- 200 g boghvedemel
- 200 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. honning
- 1,2 dl vand
- 3 dl tykmælk
- 4 stk. æg, delt op i blommer og hvide
- 1 spsk. smør
  
- 6-12 tsk. Lyksvad Baerii caviar
- 8-12 spsk. creme fraiche 38%
- dild til pynt

### Fremgangsmåde

Bland de to slags mel med bagepulver og salt.

Rør vand, tykmælk, æggeblommer og honning grundigt ind i dejen. Sæt den et lunt sted i en times tid.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i dejen sammen med det smeltede smør.

Bag små tynde pandekager på en blini-pande eller en stor tefalpande, blot må man sørge for at de ikke kommer til at røre hinanden, og at de ikke bliver større en 10 cm i diameter.

De ekstra blinis kan evt. serveres med lidt kold røget laks eller stenbiderrogn