

Stenbiderrogn (=Limfjords-caviar uden farve m.v.)

1 bæger (=200 g rensset stenbiderrogn) smages til med ca. ½ tsk. salt, ca. 1/4 stk. finthakket rødløg, lidt citronsaft og knust peber.

(Kan også serveres til natmad kun smagt til med salt, peber og ca. ½ spks. god cognac)

Det er nemt og lækkert at servere den på ristet lyst brød og med creme fraiche eller græsk yoghurt. Skal det være rigtig luksus, serveres den på blinis pandekager (se nedenstående opskrift) i stedet for. Vil du prøve noget andet, kan du smage creme fraichen til med hvidløg og evt. krydderurter, eller prøv at lægge rognen ovenpå vores hjemmelavede rejesalat, det smager også rigtig godt.

Blinis pandekager "ægte":

125 g boghvedemel
10 g gær
½ dl lunkent vand
½ dl lunkent mælk
røres sammen og hviler i ca. 1 time.

Tilsættes:

125 g boghvedemel
1½ dl fløde
2-3 æggeblommer
75 g smeltet smør
1½ dl letpisket fløde
2-3 stiftpiskede æggehvider
lidt salt og sukker

Dejen hviler tildækket i 20 min., hvorefter den bages som små pandekager.

Hurtige blinis pandekager:

20 g smør ell. marg.
1 dl letmælk
1 dl A 38
125 g hvedemel
½ tsk. bagepulver
2 æg
reven skal af 1/4 citron

Smelt smørret i en gryde. Kom mælk og A38 i, og hæld det op i en skål. Sigt mel og bagepulver i. Kom æg og revet citronskal i, og pisk godt for at undgå klumper. Bag 12-16 små blinis (ca. 6-8 cm i diameter) 4 af gangen på en slip-let pande.



Havnen 31 - 7700 Thisted
+45 9792 0986 - www.fiskehuset.dk
eButik: www.fiskehuset.com
info@fiskehuset.dk