



## BLINI MED KALIX LÖJROM, SMETANA OCH HACKAD RÖDLÖK

### RECEPT

En klassisk förrätt med lite lyxigare bas i form av blini istället för rostat bröd.

#### Per person:

1 st liten blini  
30 g Kalix löjrom  
1 klyfta citron  
30 gr smetana  
1 st dillkvist  
1 knippe gräslök  
1/4 rödlök

#### Så här gör du:

1. Värm blinin lite lätt i ugnen.
2. Lägg upp en matsked smetana och en matsked Kalix löjrom.
3. Tillsätt den hackade rödlöken, gräslöken och garnera med dillkvist och citrunklyfta.

#### Vinrekommendationer:

Pol Roger Brut Réserve, artikelnummer 7549.  
Pol Roger Brut Vintage, artikelnummer 7536.