

Blinis met banaan en blauwe bessen:

Heerlijk recept voor kinderen. Sommige kinderen doe je geen plezier met hartige blini's. Vandaar dat we voor het jonge spul de blini's bedekken met vers fruit. Heel veel variaties zijn er mogelijk, b.v. door er eerst een laag ricotta met poedersuiker over de blini te smeren en dan aardbeien of...nee probeer zelf maar iets uit... Blinis zijn heerlijk en nog gezond ook! Je kunt deze blinis ook als nagerecht serveren.

Ingrediënten:

Voor 2 stuks (goed voor 1 persoon)

- 1 banaan
- 1 eetl. vloeibare honing
- 1 eetl. bloedsinaasappelsap
- 75 gr. blauwe bessen
- 2 blinis

Bereiding:

1. Maak eerst de blinis.
2. Smelt de honing en verwarm dit met het sinaasappelsap
3. Voeg de blauwe bessen eraan toe en laat ze 5 minuten zachtjes stoven
4. Als de bessen zacht zijn, kunnen ze van het vuur worden gehaald. Laat ze afkoelen.
5. Snijd de banaan in plakjes en beleg de blini's hiermee.
6. Verdeel de blauwe bessen over de blini's.