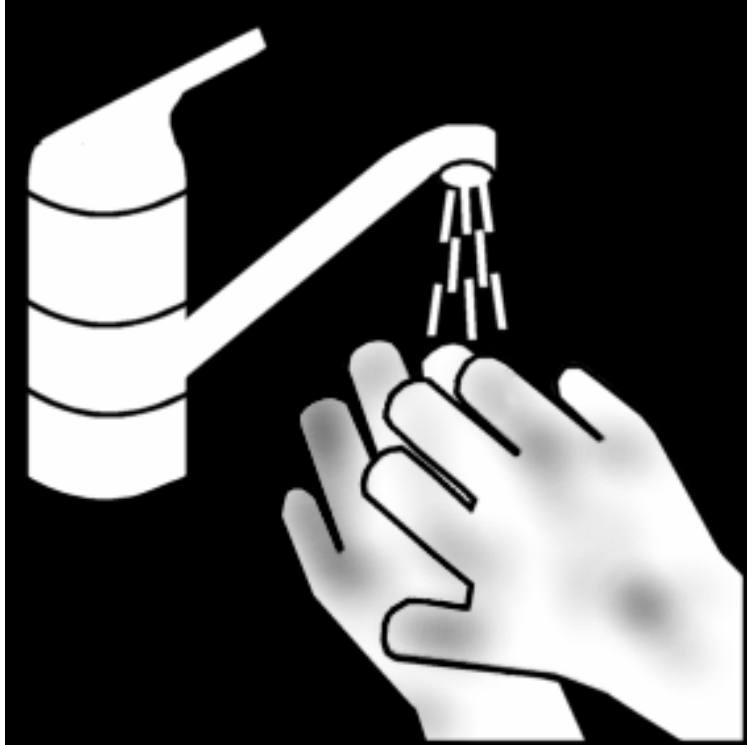


Blinini's



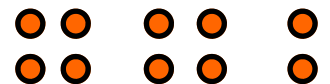


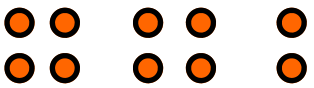
Klaar?!
Versier de Blini!!!

SMAKELIJK !!



«Hoe ga ik het doen?
Ik maak een plan.»



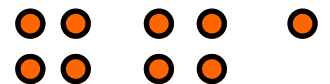




! Draai de blini om.



! Ziezo, de blini is klaar!





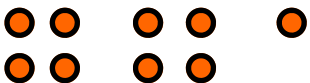
Ingrediënten

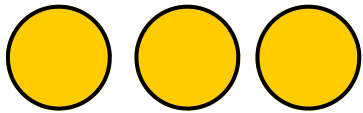
- 150 g bloem
- 500 g verse platte kaas
- vers fruit
- honing
- water
- bloedsuiker
- 3 eieren
- 50 g rozijnen
- 50 g ananas
- boter



Kookmateriaal

- deegkom
- keukenweegschaal
- 3 theelepels
- 2 eetlepels
- messen
- zeef
- kom
- roomklopper
- pollepel
- kookpan
- kookplaat





! Doe de boter in de pan.

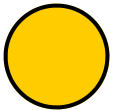


! Doe 1 scheplepel deeg in de pan.





Doe de verse (platte)kaas in de deegkom.



Doe 3 eetlepels honing bij de verse kaas.





Doe 5 eetlepels water bij het mengsel.



Roer alles door elkaar met de klopper.





Meng met de klopper alles doorheen.



! Weeg 50 g rozijnen.





Maak een kuiltje in de bloem.

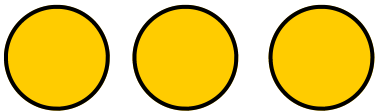


! Doe 3 eieren bij de bloem.





Snij de ananas in stukjes.



! Weeg 50 g ananas.





! Snij het fruit en doe het in potjes.



Weeg 150g bloem.





Voeg de ananas bij de verse kaas met honing.

Voeg de rozijnen bij de verse kaas met honing.



Roer alles door elkaar.

