

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Litouwse pannenkoeken - Bulviniai Blynai

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 800 gram kruimige of stevige gele aardappelen, geschild
- ❖ 1 kleine ui
- ❖ 1 ei
- ❖ 1 tl zout
- ❖ snuf zwarte peper
- ❖ zonnebloem- of raapzaadolie, om in te bakken

voor erbij

- ❖ zure room of crème fraîche
- ❖ verse dille

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Rasp de rauwe aardappelen en de ui op de allerfijnste zijde van een blokrasp (de kant waarmee je normaal citroenschil of Parmezaanse kaas raspt) tot een fijne, gladde puree.
2. Als er veel vloeibaar water op de puree drijft, schep dit er dan met een lepel af of druk het mengsel heel lichtjes uit in een fijne zeef.
3. Het mengsel moet vochtig blijven, maar niet zwemmen in het vocht.
4. Meng het ei, het zout en de peper door de aardappel-uienpuree tot een egaal beslag.
5. Verhit een gulle laag olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Schep telkens een grote eetlepel van het beslag in de pan en druk een beetje plat tot een klein pannenkoekje.
7. Bak de pannenkoekjes ongeveer 2 tot 3 minuten ongestoord per kant tot ze een goudbruine, zeer krokante rand krijgen.
8. Draai ze niet te vroeg om, anders vallen ze uit elkaar.
9. Laat ze kort uitlekken op keukenpapier en serveer direct gloeiend heet met een flinke lepel zure room en wat fijn gesneden dille.

De drie bekendste soorten Blynai

- ❖ **Bulviniai Blynai (Aardappelpannenkoeken):** Dit is het ultieme comfortfood van Litouwen. Gemaakt van zeer fijn geraspte rauwe aardappelen, ui en ei, goudbruin en krokant gebakken in olie. Ze worden traditioneel geserveerd met een flinke schep zure room.
- ❖ **Varškėčiai (Kwarkpannenkoekjes):** Dikke, zachte pannenkoekjes op basis van varškė (cottage cheese of stevige kwark), een beetje bloem en ei. Ze zijn eiwitrijk, lichtzoet en populair als ontbijt met jam of zure room.
- ❖ **Lietiniai Blynai (Litouwse Crêpes):** Dunne pannenkoeken die erg lijken op Franse crêpes. Ze worden bijna nooit naturel gegeten, maar altijd gevuld met bijvoorbeeld gekruid gehakt of een zoet mengsel van gezoete kwark, waarna ze nogmaals in de pan worden opgebakken

BRON: AI

