



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Joris Luyten | ©Chantal Voets

Blinis met pompoencurry en algen

Ingrediënten

- [1 pakje Instant Protein Veganmix – pannenkoeken van Bertyn](#)
- 4 eieren
- halve pompoen
- rode curry pasta
- witte kaas
- [Botanico kruidenmix 4 Algae](#)
- [Amanprana Olijfolie](#) en/of grasboter

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

10 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van blinis met pompoencurry en algen

Bereiding

1. Maak de pannenkoekenmix zoals op de verpakking beschreven staat.
2. Ontpit de pompoen en snij ze in blokjes van ong. 2 cm.
3. Stoof ze in een ruime pot (onder deksel) met 2 el water en de rode curry pasta tot de pompoen stukjes gaar zijn.
4. Vergeet niet af en toe te roeren.
5. De hoeveelheid curry pasta hangt af van de grote van de pompoen en eigen smaak.
6. Prak nu de pompoen fijn met een vork en laat enigszins afkoelen.
7. Warm ondertussen in een klein pannetje op afhankelijk van hoe groot de Blinis moeten zijn, olijfolie of boter op. Indien je echt kleine Blinis wenst, kan je in de pan één of meerdere steekvormpjes zetten van de gewenste grote.
8. Bak de niet te dunne Blinis langs beide zijden mooi bruin. Als je met steekvormpjes werkt, wacht dan lang genoeg alvorens het vormpje te verwijderen, het deeg moet droog zijn. Wees voorzichtig die dingen worden warm. Eens het vormpje verwijderd is, kan je de Blini netjes omdraaien en de andere zijde laten kleuren.
9. Besmeer de warme blini eerst met de witte kaas, dan pompoenpuree en werk royaal af met de Botanico 4 algae .

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Koolhydraatarm](#)