



Ingrediënten (voor 6 personen)

- 120 gram bloem
- 120 gram boekweitmeel
- zout
- 10 gram gist
- 4 tot 5 deciliter melk
- 2 eieren
- 20 gram gesmolten boter
- 3 tot 4 eetlepels olie
- 1/4 liter zure room
- 2 eetlepels citroensap
- 100 gram roomboter
- 25 tot 80 gram kaviaar (imitatie)

Bereiding

Doe bloem en boekweitmeel in een schone droge kom met een flinke mespunt zout. Roer de gist met een paar lepels melk vloeibaar en giet in een kuiltje in het midden van de bloem en meel. Splits de eieren, maak de rest van de melk lauwwarm en klop de melk door de dooiers. Schenk de vloeistof, vanuit het midden bij de bloem en het meel, al knedend met hand of mixer. Doe ook de boter erbij en kneed tot het deeg soepel is en niet meer aan de hand kleeft. Zet de kom, afgedekt met een vochtige doek, op een lauwwarme plaats of in lauwwarm water. Laat het beslag 1 uur rijzen tot de oorspronkelijke hoeveelheid is verdubbeld.

Klop tegen het eind van de tijd van het rijzen, de eiwitten met een mespunt zout zo stijf dat het met een mes in plakken is te snijden. Verwarm wat olie in een kleine koekenpan. Spatel het eiwit door het beslag en bak daarvan vervolgens 8 pannenkoekjes aan beide zijden gaar. Houd ze warm. Schenk de zure room in een goed verwarmde sauskom en klop er het citroensap door. Zet ook de room op een warme plaats. Smelt vervolgens de roomboter. Spoel een kommetje met kokend water om en schenk daar heel voorzichtig de gesmolten boter zonder het bezinsel in. Schep de kaviaar in een ander schaalpje. Leg op elk voorverwarmd bord een pannenkoek en schep daarop wat zure room en kaviaar. Leg daarop een tweede pannenkoek met daarop wat geklaarde boter en hierop weer wat kaviaar.

