**Pompoenblini’s met zoetzure rode bietjes**

*Blini’s:*   
 pompoen  
room  
bloem  
boekweitmeel  
ei  
olijfolie  
peper & zout

*Andere:*   
zure room  
koriander  
ui  
kandijsuiker  
witte balsamico  
gekookte rode biet  
verse gember

Kook een halve pompoen gaar en pureer met een paar eetlepels room. Maak een glad beslag met de pompoenpuree, gelijke hoeveelheden tarwebloem en boekweitmeel, een losgeklopt ei en peper en zout. Bak er blini’s van, in een beetje olijfolie.

Sauteer gesneden ui en laat karamelliseren met een beetje suiker. Blus met balsamico. Voeg in dobbelsteentjes gesneden bietjes en geraspte gember toe en laat kort meestoven.

**Op een bordje**: een blini met daarop een schep biet. Werk af met een lepel zure room en plukjes koriander.