**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.