Crêpes Suzette



Ingredienser

Crêpes:
3 dl hvetemel
5 dl melk
4 store egg

Til steking:
formspray eller smeltet smør

Appelsinsmørsaus:
100 g smør
4 dl melis
skall og saft fra 2 appelsiner
skall og saft fra 1 sitron

Pynt:
revet appelsinskall
5 ss appelsinlikør

Fremgangsmåte

Bland melet med halvparten av melken. Rør til en tykk og klumpfri rør. Tilsett resten av melken. Visp så inn sammenpiskede egg. La røren svelle i 15 min.

Stek tynne pannekaker i stor stekepanne. Bruk forholdsvis sterk varme og kort steketid. Pass nøye på at pannekakene ikke blir brente, de skal bare får gyllenbrune små flekker på hver side. Brett pannekakene i fire og legg til side.

Smelt smøret til sausen i en stor serveringspanne. Rør i melis. Bland så i revet skall og presset saft fra appelsinene og sitronen. Varm opp.

Legg i en pannekake av gangen. Brett de ut og så sammen igjen, slik at den varme sausen trekker godt inn i pannekakene. Dander pannekakene pent i pannen og pynt med litt strimlet appelsinskall.

Rett før servering varmes pannen med pannekakene og sausen opp på ny. Hell over appelsinlikør og tenn på. Voilà!

Tips

"Crêpes Suzette" smaker nydelig med vaniljeis!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crepes-suzette