

Crepes Suzette

Opskrift til 8 pandekager

Tiden er angivet ift. hvis du bager alle pandekagerne. Hvis I er et par stykker, kan den ene af jer bage pandekagerne og den anden lave appelsinsaucen. Så kan du roligt halvere tiden.

Forberedelsestid

15-20 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

Crepes

- 4 æg
- 150 g hvedemel
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 tsk. salt
- 15 g sukker
- 3 dl. sødmælk
- 1-1,5 dl øl eller hvidtøl
- smør til stegning

Appelsinsauce

- 40 g sukker
- 40 g smør
- 40 g mandelflager
- 1 økologisk appelsin (skallen)
- 4 spsk. Grand Marnier
- saften fra appelsinen
- 1 appelsin skåret i tynde både

Is

- En kugle vaniljeis pr. crepes.

Sådan gør du

CREPES:

1. Alle ingredienserne til crepes piskes sammen.
2. Varm en pande godt op med en klat smør på. Den skal have middel-høj varme.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

3. Bag pandekagerne én af gangen.
4. Servér dem straks ved at folde hver pandekage sammen som en trekant. Ovenpå fordeles friske bær og nutella. Hvis du gerne vil kunne fordele nutella'en i forholdsvis tynde stråler, kan du give den 30 sekunder i mikroovnen, inden du fordeler den over pandekagerne med en ske eller gaffel.

APPELSINSAUCE OG SERVERING:

1. Smelt sukker på en pande ved middel varme. Det kan godt lige tage lidt tid, hvis du er utålmodig så skru lidt højere op for varmen. Det må bare ikke blive brændt. Når det er smeltet, tilføj smør, mandelflagerne og appelsinskal. Sluk for komfuret.
2. Hæld Grand Marnier på panden, tag panden lidt væk fra komfuret, så den ikke er under emhætten (som i øvrigt skal være slukket). Sørg for at have luft omkring dig, så der er højt til loft og dit hår ikke er ind over panden. Sæt nu ild til fyldet (jeg bruger en gasbrænder). Ryst panden forsigtigt rundt, så fyldet skubbes lidt og flammen slukkes igen.
3. Sæt så panden tilbage på komfuret og pres appelsinsaft her ned til. Kom de skårede appelsinstykker ved og server.
4. Fold pandekagerne sammen og kom en kugle is på + godt med det her appelsinsaft.