

Svamp och ädelostfyllda crepes

3 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 l mjölk
6 st ägg
4 msk smör

Blanda mjöl och salt i en skål. Tillsätt hälften av mjölken och vispa till en jämn smet. Tillsätt resten av mjölken och vispa ner äggen. Smält smöret och rör ner det i smeten. Hetta upp en stekpanna med en klick smör. Häll ett tunt lager med smet och grädda crepsen gyllenbruna.

2 pkt tärnad bacon
kantareller
200 gram ädelost
3 dl vispgrädde
4 tsk smör
Persilja och rödlök för garnering

Bryn baconet i en het stekpanna. Tillsätt svampen. Smula ner osten i pannan. Tillsätt grädden och rör tills osten har smält. Fördela fyllningen på crepsen. Vik in sidorna och rulla ihop. Lägg dem i en smord ugnform och värm mitt i ugnen ca 10 min. Lägg upp och garnera.