

Crêpes suzette á la Grövelsjön

8 personer

2 $\frac{1}{4}$ dl vetemjöl

4 $\frac{1}{2}$ dl mjölk

3 dl grädde

5 ägg

1 $\frac{1}{2}$ msk socker

Ett par nypor salt

Sås:

1/2 citron

1 apelsin

2 msk smör

2 msk socker

4 $\frac{1}{2}$ cl Cointreau

4 $\frac{1}{2}$ cl konjak

Servering:

Vaniljglass

Hjortronsylt

Ev. färsk frukt

- 1 Rör ihop crêpessmeten, grädda som vanliga pannkakor. Vik ihop dem till kvartar när de svalnat en del.
- 2 Riv citron- och apelsinskalen. Pressa ur saften.
- 3 Koka ihop smör, de rivna skalerna, saften och sockret i en stekpanna. Lägg i crêpesen och låt dem bli varma. Slå på spriten och flambera.

OBS! Flambera ej under köksfläkten!

- 4 Servera crêpesen när lågan slocknat med glass och hjortronsylt. (En crêpe per person är lagom.)