

Crêpes med soppstuing

Slik gjør du:

Crêpes:

Visp mel og melk til en jevn røre. Tilsett resten av ingrediensene. La røren svulle i 30 minutter. Stek tynne, små pannekaker. Ha smør i panne før første kake stekes.

Fyll:

Rens soppen og skjær i små biter. Fres den gylden. Finhakk hvitløk og frem sammen med soppen mot slutten. Strø over hvetemel og spe med væsken. Kok i 10 minutter på svak varme. Smak til med salg og pepper. Rør inn hakket persille.

Gratinerings:

Fordel soppstuingen på pannekakene og rull sammen. Legg pannekakene i ildfast form og fordel revet ost over. Gratiner i ovnen ved 200-225 grader i ca. 10 minutter.

Ingredienser

Crêpes:

- 1 dl hvetemel
- 2 dl melk
- 2 dl kremfløte
- 4 egg
- ½ ts salt
- 2 ss smeltet smør

Fyll:

- 1 l blandet sopp
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss smør/margarin
- 1-2 ss hvetemel
- 1 dl soppkraft/buljong
- 2 dl kremfløte
- Salt & pepper
- ½-1 dl finhakket persille

Gratinerings:

- 2 dl revet ost