

## Crèmes suzette

är en riktig klassiker bland efterrätter från det franska köket.

### Ingredienser för 4 port.

3/4 dl vetemjöl 1,5 dl mjölk 1 dl vispgrädde 1 krm salt

2 ägg 1/2 krm vaniljpulver 2 msk Smör

### Sås

2 apelsiner 2 msk smör 3/4 dl socker

Till servering 2 dl grädde eller en god glass

### Gör så här

Börja med såsen. Riv skalet från en apelsin och pressa saftren ur båda. Häll det i en kastrull och rör i smör och socker. Låt sjuda i 3 min. Vispa ut mjölet i mjölken. Vispa i grädde, salt, ägg och vaniljpulver. Stek 8 små pannkakor till 4 port. i smör. Vik ihop och lägg upp på tallrik. Häll över den varma såsen över pannkakorna. Servera med vispgrädde eller en god glass.

