

Oppskrifter 8.10.2010 – Klubbmøte hos Sigurd

Crêpes Suzette

90 g hvetemel
1 ts sukker
2 egg pluss 1 eggeplomme, lett sammenvispet
1,7 dl melk
25 g klaret smør

4 hvite sukkerbiter
800 g appelsiner
40 g klaret smør
3 ss sukker
0,45 dl Cointreau
0,3 dl konjakk

Til pannekakerøren sikter du melet i en bolle med en klype salt og sukkeret. Lag en fordypning i midten og tilsett eggene og eggeplommen. Bland godt med treskje eller visp, slik at du gradvis trekker inn melet. Bland melken med 0,6 dl vann og tilsett det gradvis til røren. Tilsett det klarede smøret og pisk til det er jevnt. Dekk og sett til side i 30 minutter.

Smelt litt klaret smør i en lav tykkbunnet stekepanne eller teflonpanne, 15-17 cm i diameter. Når det begynner å ryke, heller du av overskytende smør, slik at det blir igjen et tynt fettlag, nok til å steke en pannekake. Hell på pannen og hell i litt røre, beveg pannen slik at bunnen dekkes med et tynt lag røre. Stek i 1-2 minutter, eller til kantene er lett brune. Løsne kantene med en stekespade og snu pannekaken. Stek videre i 1 minutt, legg så pannekaken på et bakepapir og dekk med kjøkkenhåndkle. Gjenta til all røren er brukt opp, dekk pannen lett med klaret smør for hver kake.

Til sausen gnir du alle sidene på sukkerbitene over appelsinskallet slik at de suger opp oljen i skallet. Knus så sukkerbitene med baksiden av en treskje. Press appelsinene så du får 3,15 dl appelsinsaft. Smelt det klarede smøret over svak varme i en vid, lav kjele eller stekepanne. Løs opp de knuste sukkerbitene i smøret og tilsett sukkeret. Kok i 2 minutter mens du rører. Tilsett appelsinsaften langsomt. Hold deg godt unna pannen, for blandingen kan sprute. Øk varmen og la det småkoke over middels varme til det er kokt inn med en tredel.

Brett pannekakene i fire, til trekanter. Legg dem i appelsinsausen, slik at de delvis overlapper og spissen av brettene er synlig. Hell på pannen, øs sausen over pannekakene slik at de blir godt fuktet.

La det surre over svak varme i 2 minutter. Skru av varmen og ha et lokk klart i tilfelle du trenger å slokke flammene. Hell Cointreau og konjakk over sausen uten å røre. Tenn straks på med en fyrstikk, hold deg godt unna pannen. Server pannekakene på varme tallerkener. Fersk vaniljeis passer herlig til pannekakene.

Drikke

Pellegrino Passito di Pantelleria, 2008