

Crêpes suzette

Pandekager

200 ml	Mel
1 spsk.	Sukker
3 stk.	Æg
3 dl	Mælk
30 g	Smør
1½ dl	Øl
	Revet skal af 1 øko-/usprøjtet appelsin

Sauce

2 spsk.	Sukker
1 spsk.	Smør
5 cl.	Gran Marnier el. Cointreau
	Saft af 1 citron
	Saft af 3 appelsiner
	Cognac til flambering

Pandekager

Bland mel og sukker med revet appelsinskal i én skål. Smørret smeltes og røres i mælken sammen med æggene i en anden skål. Mælk-, smør- og æggeblandingen røres i melet. Slut af med at røre ølle i pandekagedejen. Bag tynde pandekager i lidt smør og sæt til side.

Sauce

Smelt sukkeret til en lys karamel på en varm pande. Tilsæt smør, og når det er bruset af hældes citron- og appelsinsaft samt Gran Marnier eller Cointreau ved. Sauce koges op, og pandekagerne vendes i sauce én ad gangen, hvorpå de foldes sammen i kvarte. De foldede pandekager samles på panden og flamberes i cognac.

Server med mandelsplitter og et par kugler is.