



GENERELL

## Skink- & ostcrêpes

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **3-4**

Alla gillar vi pannkakor och likaså härligt fyllda crêpes.

Ugnsgatinerade crêpes fyllda med en snabblagad supergod stuvning med skinka och lagrad ost till dagens middag kanske?





## INGREDIENSER

### Pannkakor

2 stycken ägg  
1.5 deciliter vetemjöl  
4 deciliter fullfet mjölk  
25 gram smält smör  
2 nypor socker  
2 nypor salt

### Stuvning

50 gram smör  
4 matskedar vetemjöl, struket mått  
2 deciliter vispgrädde  
1.5-2 deciliter fullfet mjölk  
2 nypor strösocker  
1 nypa salt  
2 kryddmått finmald vitpeppar  
200 gram rökt skinka i smörgåspåläggsskivor  
150 gram lagrad ost typ cheddar, herrgård eller präst

## GÖR SÅ HÄR

1

Ställ in ugen på 225 grader.

Pannkakor (ca 8 stycken, beroende på storleken på stekpannan): Vispa ihop ägg, mjölk och salt. Vispa ner mjölet pö om pö tills smeten är lagom tjock för att få lite tunnare pannkakor. Häll ner det smälta smöret och vispa igen. Låt sedan smeten svälla i minst 5 minuter. Stek pannkakorna cirka 2 minuter endast på ena sidan och lägg upp på tallrik.

2

Stuvningen: Tillaga stuvningen under tiden du steker pannkakorna. Fräs smör och mjöl i en kastrull på medelvärme tills det blir lite gyllene och härligt nötigt i doften. Vispa ner grädden och mjölken i kastrullen lite i taget. Hacka skinkan och riv osten. Tillsätt skinka, salt, peppar, socker och 100 gram av den rivna osten till kastrullen och låt bli varmt under omrörning. Stuvningen bör vara ganska tjock för att hållas kvar i crêpsen.

3

Fördela stuvningen på pannkakorna, rulla ihop och låt pannkaksöverlappningen ligga överst. Lägg i en ugnform och toppa med osten. Gratinera i cirka 5-7 minuter. Servera med en god sallad.