VEGETARISK

Crêpes med champinjonstuvning

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

När pannkakor krånglas till kallas de crêpes och tarvar andra drycker än mjölk. Man kan gott stänka i en skvätt vitt vin i stuvningen också.

Du kan även göra stuvningen med räkor och dill - se sista steget i gör-så-här.

INGREDIENSER

Crêpes, ca 12 st
2.5 dl vetemjöl
0.5 tsk salt
6 dl mjölk
3 st ägg
0.5 dl kolsyrat mineralvatten
3 msk smör till stekning
2 dl lagrad riven ost

Champinjonstuvning

1 st gul lök
300 g färska champinjoner
2 msk smör
1 msk vetemjöl
1 dl vispgrädde
1 dl mjölk
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 250 grader.
Blanda mjöl och salt i en bunke. Häll i hälften av mjölken och vispa till en slät smet. Tillsätt resten av mjölken och vispa ner äggen. Låt gärna smeten stå och svälla i ca 30 minuter.

2. Häll mineralvattnet i smeten strax före stekningen och rör om. Hetta upp smör i en pannkakslagg eller stekpanna, häll i ett tunt lager smet och stek crêpesen gyllenbruna på båda sidor. Ställ åt sidan så länge.

3. Skala och hacka löken till stuvningen. Skär champinjonerna i klyftor. Fräs lök och svamp i smör så att det blir glansigt. Pudra över mjölet och tillsätt grädde och mjölk. Låt koka i minst 5 minuter under omrörning. Smaka av med salt och peppar.

4. Lägg en klick stuvning på varje crêpe. Vik in kortsidorna och rulla ihop dem. Lägg crêpesen i en smord ugnsform och strö över osten. Gratinera i övre delen av ugnen i 10-15 minuter. Servera med grönsallad.

5. Alternativ: räkstuvningSkala och hacka 200 g räkor grovt. Skala och finhacka 1 liten gul lök. Fräs den mjuk i 2 msk smör i en kastrull. Pudra över 1 msk vetemjöl, rör om och späd med 1 dl vispgrädde och 1 dl mjölk till en slät smet. Låt koka på svag värme i cirka 5 minuter under omrörning. Smaka av med salt, cayennepeppar och citronsaft. Rör ner räkorna och ½ dl hackad dill.