GENERELL

Fransk galette

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Franska galetter är tunna bovetepannkakor från Bretagne som man serverar med en fyllning som ofta består av skinka och smält ost. På klassiskt manér viker man upp galettens kanter en liten bit och lämnar mitten öppen så man ser fyllningen. Ibland ligger där ett ägg som steks med.

Låt gärna smeten vila i kylen över natten. Pannkakorna är gluten- och mjölkfria och ägget går att utesluta. Man kan fylla pannkakorna med vad man vill.

INGREDIENSER

2.5 dl bovetemjöl
3.5 dl vatten
1 st ägg (valfritt)
0.5 tsk salt
smör till pannan

Tips på traditionell fyllning (valfritt)

kokt skinka
smakrik ost
ev ett ägg (se bild)

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ingredienserna till en jämn, tjock smet. Låt helst stå i kylen över natten eller i rumstemperatur i några timmar.

2. Späd smeten med några matskedar vatten om den känns för tjock. Stek mycket tunna pannkakor i smör. Vänd när smeten stelnat på undersidan och du ser små hål på ytan. Sänk värmen om du ska fylla galetten. Lägg i skinka och ost och grädda tills osten smält. Vik upp kanterna lite mot mitten.