

Crêpes à la Prins Bertil

Du behöver

4 st ägg
5 msk vetemjöl
4 dl kaffebrädd
2 msk smält smör

Fyllning

ca 4 dl hollandaisesås
700 g oskalade räkor
hackad dill
Gratinerings
8 msk riven parmesanost
4 msk smör



Gör så här

Crêpes

Vispa äggen med lite av grädden.

Tillsätt under vispning mjöl, salt och resten av grädden.

Låt smeten svälla ca 30 minuter.

Blanda ner det smälta smöret strax före gräddningen.

Grädda små tunna pannkakor i en liten smord pannkakslagg, helst en crêpelagg.

Grädda bara på ena sidan.

Trava dem på varandra med den ogräddade sidan uppåt och med en bit smörgåspapper mellan varje, om de inte ska fyllas genast.

Fyllning Blanda ner de rensade räkorna och dillen i hollandaisesåsen.

Lägg en klick av fyllningen på varje pannkaka.

Rulla ihop dem och lägg dem bredvid varandra på ett smort ugnsfast fat.

Strö över osten och lägg på några små smörklickar.

Sätt ugnen på 250-275 grader.

Gratiner i ugnen tills osten smält och pannkakorna fått vacker färg på ytan och är genomvarma.

Hollandaise

- 250 g smör
- 3 äggulor
- 2 msk äppelcidervinäger
- 0,5 färskpressad citronsaft
- salt och nymald svartpeppar

Smält (skira) smöret. Passa så det inte bränns

Vispa ihop äggulorna med vinäger och citron i en mindre rostfri kastrull

Värm kastrullen i en större kastrull fylld med vatten=vattenbad. Låt inte vattnet koka, utan håll ca 98 grader.

Rör hela tiden äggen tills de tjocknat något

Rör ner det smälta smöret lite i taget

Vispa tills såsen tjocknar

Smaksätt med salt och vitpeppar