

Crepes med svampstuvning

Ingredienser för 4 personer

Pannkakor

- 3 dl vetemjöl
- 6 dl mjölk
- 4 ägg
- 2 krm salt
- smör till stekning

Fyllning

- 250 g färska champinjoner
- 1 burk champinjonkräm om det finns
- smör
- 4 msk vetemjöl
- 4 dl mjölk
- 1 salt och svartpeppar
- Gott vitt vin
- Riven ost (gärna parmesan)



Gör så här

1. Vispa ihop mjöl, mjölk, ägg och salt och grädda crêpes i smör.
2. Tvätta, ansa och skär svampen i bitar. Stek den i smör tills all vätska försvunnit. Salta och peppra. Tillsätt en liten skvätt vitt vin.
3. Tillsätt lite mer smör (cirka 15 – 25 g) och låt det smälta. Pudra över mjölet och blanda om. Häll i mjölken, salta och peppra och sjud till en tjock stuvning under omrörning. Rör ner en del av osten i den heta stuvningen. Spara lite att lägga ovanpå vid gratineringen. Smaka av och tillsätt eventuellt mer salt och peppar.
4. Bred på champinjonkrämen på pannkakan. Fyll pannkakan med smeten och rulla ihop den. Strö på riven ost och gratinera i 225° i cirka 10 min.
5. Servera med råkostsallad.