



Crêpes Suzette

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.
Tilberedningstid 20 Min.

Delikate crêpes i en varm, aromatisk appelsinsauce. Karamel, Grand Marnier, appelsin og smør. En klassisk fornøjelse, der imponerer.

Pandekager

200 ml mælk

3 æg

1 vaniljestang, halveret på langs, kerner fjernet

1 knivspids af salt

100 g hvedemel

50 g smør, i stykker

Appelsinsauce

4 appelsiner

100 g sukker

30 g smør

50 ml orange likør, (f.eks. Grand Marnier)

3 appelsiner, segmenteret

lidt flormelis

Servering

100 g Piskefløde





½ vaniljestang, halveret på langs, kerner fjernet
lidt flormelis

Pandekager

Hæld mælk, æg, vanilje og salt i en høj beholder, og blend med stavblenderen. Tilsæt mel, og fortsæt med at blande, indtil dejen er glat og homogen. Dæk til og lad hvile i cirka 30 minutter. Varm lidt smør op i en slip-let stegepande ved middel til høj varme (niveau 7). Hæld en lille portion dej i panden, og drej forsigtigt for at sprede det jævnt ud over bunden for at skabe et tyndt lag. Steg pandekagen i cirka 1 minut, vend den, og steg kortvarigt, indtil den er færdig. Hold pandekagerne dækket og varme, og fold dem i kvarte inden servering.

Appelsinsauce

Riv fint skallen af en appelsin, og pres derefter saften. Filetér de resterende appelsiner, og pres saften fra de tilbageværende membraner. Opvarm sukker i den samme stegepande ved middel varme (niveau 6-7), og karamelliser det til en brun farve ved forsigtigt at svinge panden. Tilsæt smør, og lad det smelte. Tilsæt Grand Marnier, og lad det reducere lidt. Hæld appelsinjuice i og lad det simre, mens du rører lejlighedsvis, indtil det bliver sirupsagtigt. Rør appelsinskallen i. Læg pandekagerne i appelsinsaucen, tilsæt appelsinbådene, fjern panden fra komfuret, og lad det trække kortvarigt.

Servering

Rør fløde og vaniljekerner sammen. Anret pandekager, appelsinbåde og sauce på tallerkener. Sæt en smule fløde på toppen, og drys eventuelt med flormelis.

Tips

Appelsinlikør kan kortvarigt flamberes, hvis det ønskes.

Tilbehør

Non-stick stegepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den

07.04.2026

