

# Crêpes med champinjonestuvning

## 6 personer

- 6 st ägg
- 4.5 dl tunn grädde
- 3 dl
- 4.5 dl mjölk
- 0.75 tsk salt
- 1.5 msk smält smör eller margarin

## Fyllning

- 600 gram färska champinjoner
- 3 msk smör
- 1.5 msk vetemjöl
- 1.5 dl grönsaksbuljong
- 3 dl grädde
- 0.75 tsk salt
- 3 krm peppar
- 0.75 msk soja
- 0.75 dl finhackad dill
- 1 stor gul fräst lök



### 1. Pannkakorna:

Vispa upp ägg och grädde. Tillsätt mjöl och salt och rör smeten jämn. Rör ner mjölken och det smälta matfettet. Grädda pannkakorna och lägg dem åt sidan tills du gjort fyllningen.

### 2. Fyllningen:

Skiva champinjonerna och fräs dem (och en lök) i smör. Pudra över mjölet, rör om och späd med buljong och grädde. Tillsätt salt, peppar, soja och dill. Låt småkoka ca 15 minuter. Lägg ca 2 msk fyllning på varje färdiggräddad pannkaka och rulla ihop den, servera direkt eller lägg pannkakorna i en form och strö över lite riven ost.

Gratinera i 225 grader i ca 5 - 10 minuter.