**Crêpes suzette**

[pannenkoeken](https://www.creatief-koken.be/erfgoed/5996.htm)
citroensap

sinaasappelsap
fijne suiker
Grand Marnier
boter

Bak klassieke dunne [pannenkoekjes](https://www.creatief-koken.be/erfgoed/5996.htm) en leg ze opgevouwen in vier op een dienbord.

Smelt een flinke klont boter in een diepe pan en voeg een paar eetlepels fijne witte suiker toe. Laat de boter bruisen en los er de suiker in op samen met een scheut citroensap.

Giet een glas sinaasappelsap in de pan, meng en laat inkoken. Laat verder inkoken tot de saus stroperig wordt.

Leg de flensjes in de pan en wentel ze om en om in de saus.

Vul een flambeerpannetje met Grand Marnier. Verwarm de drank en flambeer. Giet het pannetje uit over de flensjes. Wentel ze nog één keer om en leg ze op de borden.

**Op het bord**. Eén of twee flensjes, overgoten met de rest van de saus. Serveer daarbij een bolletje vanille-ijs. Dien uiteraard onmiddellijk op.