

KOLDSKÅL

med ristede havreflager og guf

Ingredienser, koldskål

- 3 past. æggeblommer
- 150 g. sukker
- ½ vaniljestang
- ½ L. tykmælk
- ½ L. kærnemælk
- revet skal fra en citron

Fremgangsmåde

Alle ingredienserne blandes godt og sættes på køl.

Ingredienser, ristede havreflager

- 200 g. grovvalsedede havregryn
- 3 spsk. sukker
- 2 tsk. smør

Fremgangsmåde

Ristes på panden til gyldent.

Ingredienser, guf

- 50 g. sukker
- 50 g. æggehvider
- 50 g. sigtet flormelis

Fremgangsmåde

Sukker og æggehvider piskes stift.
Den sigtede flormelis vendes forsigtigt i.

God fornøjelse!

