

Kærnemælkskoldskål med kammerjunker.

$\frac{1}{2}$ æg

1 sps. sukker

1 sps. appelsinsaft

2 dl. kærnemælk

1. Alle varene findes frem.
2. Ægget deles (slå ægget ud i en kop, pisk det godt sammen med en stegegaffel og del ægget lige over i to kopper)
3. I den lille skål hældes det halve æg, og der tilsættes 1 sps.sukker disse to ting piskes rigtigt godt ca. 5 min. til en "æggesnaps".
4. Appelsinsaften hældes i æggesnapsen, og det hele røres sammen.
5. Kærnemælken tilsættes blandingen, kærnemælkskoldskålen røres sammen og den er færdig.

Går der lang tid før kærnemælkskoldskålen skal spises (flere timer stilles den koldt, evt. i køleskabet.

Til en kærnemælkskoldskål kan severes mange ting som tilbehør, for eksempel frugt som jordbær, bananer, appelsiner i små stykker, solbær og mange flere, og det kan være som friske eller henkogte.

Der kan også severes cornflakes, tvebakker, kammerjunker, ristede havregryn, rugbrødstoppe , eller flødeskum, is og meget andet. Vi har i dag valgt kammerjunker.

