

CITRONSUPPE MED KAMMERJUNKER:

$\frac{1}{2}$ citron

5 dl. vand

$\frac{1}{2}$ æg

2 sps. sukker

10 g. margarine

10 g. mel = 2 sps.

1. vask og skræl citronen.

2. kog skrællen i vandet 10 min.

3. tag citronskrællen op af vandet (si det)

4. pisk æg og sukker rigtigt godt til en æggesnaps.

5. pres citronen for saft, tilsæt det i suppen

6. i en gryde smeltes margarinen, melet

tilsættes, og lidt efter lidt tilsættes

citronskalafkoget, imens det koger og

der røres godt så der ikke kommer klum-

per

7. suppen legéres med æggesnapsen

(suppen koger, der slukkes. Lidt af den

varme suppe hældes i æggesnapsen imens

der røres godt, det hele hældes tilbage

i suppen, nu må suppen endelig ikke

koge mere da den så vil skille)

60 g. margarine

125 g. mel = 2 dl.

$\frac{1}{4}$ tsk. salt

$\frac{1}{4}$ tsk. hjortetaksalt

60 g. sukker = $\frac{1}{4}$ dl.

$\frac{1}{2}$ æg

margarinen smuldrer i melet

sukker, salt og hjortetaksalt blandes i,

det hele æltes sammen med ægget til en fast dej

dejen trilles i en lang tynd pølse, der skæres

små stykker dej af i små kager der bages i

15 min. ved 200 i en varm ovn