

Blomkålssuppe

½ blomkål

½ løg

2 dl vand

4 dl hønsefond

1 dl piskefløde

Salt, peber

Ristet bacon

Blomkål og løg koges møre i vand, fond og fløde. Det hele blendes, smages til og serveres med ristede bacon tern.

Krondyr steg

Fri leg

Citronfromage

2 æg

2 æggeblommer

75 gr sukker

4 blade hudblads

Saft af 2 citroner og skal af 1

½ liter let pisket fløde

Æg og æggeblommer piskes hvidt med sukker. Den udblødte hudblads varmes op med citronsaften og kommes i æggecremen under piskning. Til sidst vendes den letpiskede fløde og citrons skal i. Kommes i skål og stilles koldt.

Pyntes med flødeskum, nødder o. l.