

Luxus koldskål m. is ala Vinnie

Koldskål:

1 liter kærnemælk
1 liter tykmælk
1/2 liter vanilie is
3 spk. flormelis
1 spk. vanilie sukker
1/2 presset citron (eller 3 spk citron koncentrat)

Riste havregryn:

200 g groftvalset havregryn
200 g finvalset havregryn
4 spk. sukker
lidt magerine

1 pakke jordbær



Start med at tage vanilie is ud af fryseren

Gøre jordbærne klar - vask, tag toppen af, og snit halv over.
Stil på køl.

Ristet havergryn:

Start pande, som om man skal stege bøffer (7-8 stykker på komfur).
Hav de 2 forskellige havergryn klar, og kom lidt magerine på panden, sammen m. havergryn.
Put suger oven på, og rør rundt i panden.
Dette fortsættes med, indtil de er ristede. - de brænder let på - vær ved pande hele tiden.
Sæt til afkøling.

Koldskål:

Skær is ud i små stykker - jo mindre jo bedre.
Bland i en stor skål kærnemælk, tykmælk og is.
Tilsæt flormelis, vaniliesukker og citron og rør meget godt rundt.
Smag evt. til m. citron/sukker efter behov.

Severes herefter mens den er kold, m. frisk kolde jordbør, og lune ristede havergryn.

Kammerjunker kan self. også bruges :-)