

KOLDSKÅL

ANTAL PERS.: 25 PERSONER
TILBEREDNINGSTID: 15 MIN.



DET SKAL DU BRUGE:

- 3 l. kærnemælk
- 3 l. A38 eller tykmælk
- 6 tsk. vaniljesukker
- 150 g. sukker
- 3 citroner

SÅDAN GØR DU:

1. Bland mælkeprodukterne med sukker og vaniljesukker i en stor skål.
2. Pres citronerne og tilsæt saften til resten af ingredienserne.
3. Smag evt. til med ekstra sukker og citronsaft.
4. Stil koldskålen tildækket i køleskabet indtil servering.



TIPS OG TRICKS:

- Gammeldags koldskål laves med rå æggeblommer. Her tilsætter du 2 æggeblommer som piskes sammen med sukker og vaniljekorn til det bliver lyst og luftigt, før du tilsætter de øvrige ingredienser.
- Du kan variere din koldskål med forskellige krydderier og ingredienser. Prøv f.eks. med lidt kardemomme, lidt revet citron- eller appelsinskal eller revet rålakrids.
- Du kan også tilsætte små stykker frisk eller tørret frugt og bær. F.eks. sommerens søde jordbær som også kan blendes i koldskålen, så den bliver lyserød.
- Prøv at lav knas af havregryn, sukker og nødder. Det er lækkert med lidt sprødt drys ovenpå koldskålen.