

KOLDSKÅL

ANTAL PERS.: 25 PERSONER
TILBEREDNINGSTID: 15 MIN.



SÆSON

SOMMER

DET SKAL DU BRUGE

3 liter kærnemælk
3 literl 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. Riv citronerne så du kun får den gule skal med. Ikke det hvide det er bittert. Pres citronerne og tilsæt saften og den revne skal 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.