



Brødsuppe med kærnemælk

4 personer



500 gram brød (evt. ½ rugbrød og ½ franskbrød)

1 spsk. Sukker

2 spsk. sur piskefløde eller creme fraiche

3 liter kærnemælk

5 pærer

100 gram rosiner

1 æggeblomme

Sådan gør du:

1. Brødet skæres i tern og koges i kærnemælken. Når det er blødt, presses det igennem en si.
2. Der tilsættes sukker, rosiner og skrællede pærestykker.
3. Suppen lieres med en æggeblomme og smages til med sur fløde/creme fraiche.

