

LAV JERES EGET SMØR

I skal bruge følgende:

¼ l piskefløde

Si

Glas med skruelåg

Salt

Skål



- ① Hæld fløden op i glasset.
Det skal være halvt fyldt.
- ② Skru låget godt fast og ryst det.
- ③ Når I har rystet længe
deler fløden sig i smør og
kærnemælk. Si kærnemælken fra
og hæld smørret op i skålen.
- ④ Saml smørret til en klump og
ælt lidt salt i.
- ⑤ Sæt smørret i køleskabet.



Smørret spises på det nybagte brød.

