

HVAD SKAL VI HA' BAGEFTER?

**Charlotte
Blay**



HVAD SKAL VI HA' BAGEFTER?

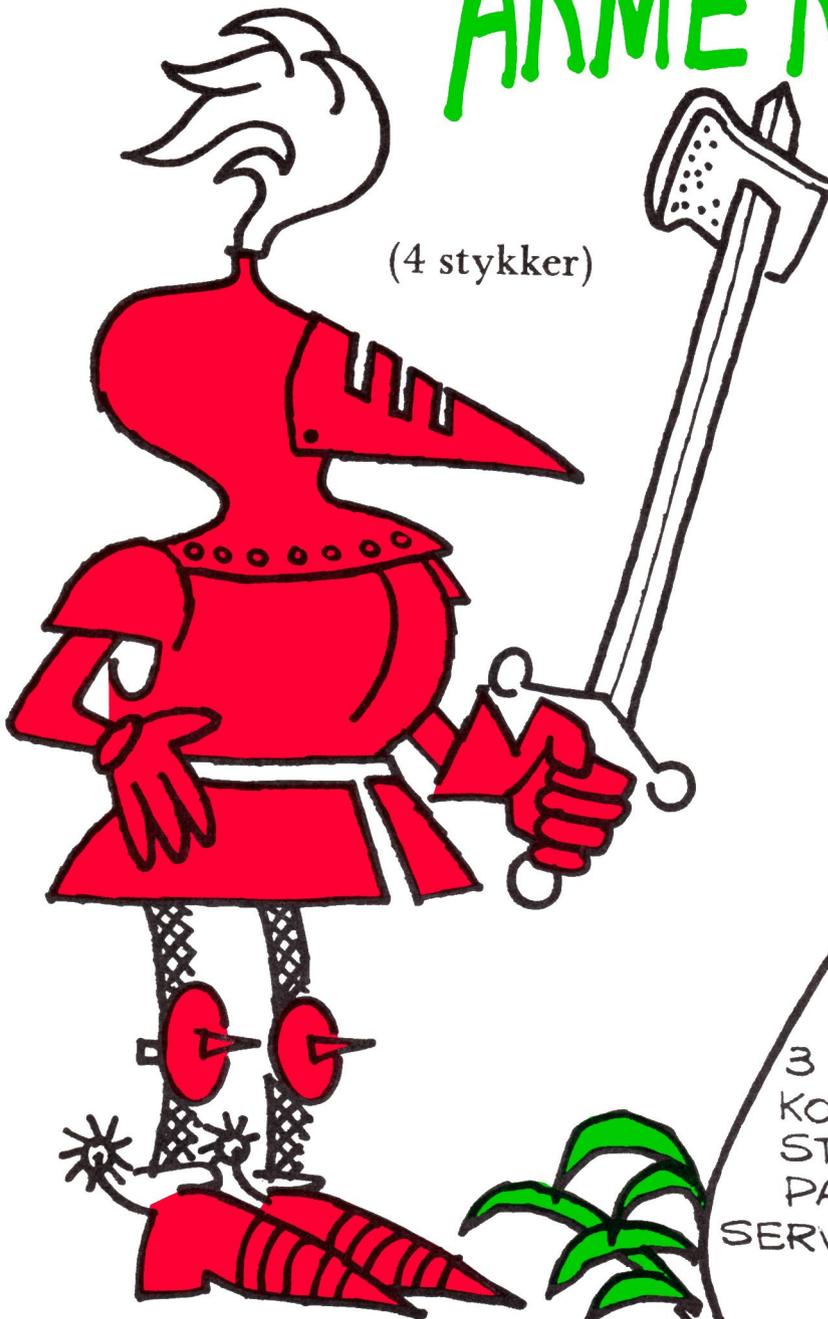
CHARLOTTE BLAY

tegninger: Peter Blay



- Arme riddere, side 2
- Bamsefromage, side 4
- Blommer i bur, side 6
- Bondepige med slør, side 8
- Banan-kanoer, side 10
- Hawaii-drømme side 11
- Chokolademus, side 12
- Dukkehuspandekager, side 14
- Eventyrkage, side 16
- Jordbær i glashus, side 18
- Jungleguf, side 20
- Tivoli-koldskål, side 21
- Kongekroner, side 22
- Sølvæbler, side 23
- Lune isreder, side 24
- Mosekonens rabarberkage, side 26
- Paddehatte, side 28
- Pæreskuder i havskum, side 29
- Rigtige æbleskiver, side 30
- Rødhættegrød, side 32
- Sambos chokoladetrøst, side 34
- Citronis, side 36
- Solbær-sjapis, side 37
- Torneroseis, side 38
- 10 gode køkkenråd, side 40

ARME RIDDERE



(4 stykker)

Hvad du skal bruge:

4 tykke skiver franskbrød

1/2 kop mælk

1 æg

1/2 kop rasp

2 skefulde sukker

1 skefuld kanel

TIL PYNTEN

4 skefulde rødt syltetøj

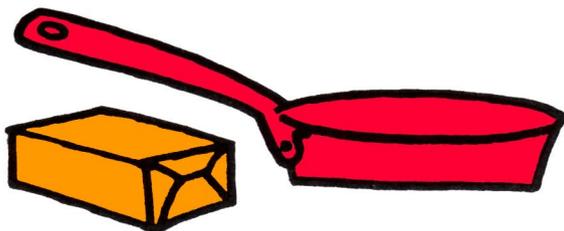
REDSKABER:

3 DYBE TALLERKNER
KOP-GAFFEL - SKE
STEGEPANDE
PALETKNIV
SERVERINGS FAD

Læg 4 stykker franskbrød på en tallerken og hæld mælk over dem. Lad dem stå lidt og sug mælken til sig.

Tag de to andre tallerkner. Slå ægget ud i den ene og pisk det igennem med en gaffel.

Kom rasp og sukker og kanel i den anden og bland det.



Sæt en stegepande med margarine over **stærk varme**. Når margarinen er lysebrun, lukker du ned til **middel varme**.

Dyp de våde franskbrødsiver i ægget og bagefter i raspblandingen.

Læg dem på panden og steg dem i **3 minutter** på hver side.

Sådan serverer du arme riddere:

Læg ridderne på et fad og pynt dem med hver en skefuld rød syltetøj.

