



Ingredienser

4 portioner øllebrød med hvidtøl

Sveskeskum:

100 g svesker uden sten

1/2 dl vand

1 1/4 dl piskefløde

Beskrivelse

Dag 1:

Kom sveskerne i en skål og hæld vandet over. Sæt dem i køleskabet natten over.

Dag 2:

Blend sveskerne med en stavblender.

Pisk fløden til meget let flødeskum. Vend sveskemosen i flødeskummet. Pisk lidt mere, hvis sveskeskummet er for flydende. Sæt det på køl.

Varm øllebrøden og anret den i små skåle. Læg sveskeskummet på.