

Farmors citronsoppa

8 - 12 personer

4 msk smör

1 dl vetemjöl

16 dl vatten

4 dl socker

rivet skal av 2 citroner

4 äggulor

2 dl matlagingsgrädde

2 dl pressad citronjuice (2- 3 citroner)

1. Fräs smör och mjöl i en kastrull. Häll i vatten och socker under omröring. Rör hela tiden så det inte bränns vid. Låt koka i ca 10 minuter.
2. Blanda rivet citronskal med äggulor och grädde i en skål. Ta kastrullen från värmen och vispa ner blandningen. OBS! Soppan får inte koka igen. Smaka av med citronjuicen.
3. Servera soppan ljummen med små skorpor eller mandelbiskvier och färska/djupfrysta hallon.

» Den här soppan fick jag ofta som efterrätt på 40-talet hos farmor (född 1890). Farmor bodde i Göteborg och vi i Stockholm, så vi åt soppan mestadels på sommaren. Soppan har serverats i generationer i min familj. Jag är den sjätte generationen som för traditionen vidare. Soppan är verkligen jättegod och väldigt fräsch efter husmanskostvarmrätter.«
Lena Dahlstrand, Stockholm