

Hjemmelavet sky



½ l vand
1 løg
1 bdt persille
2 bouillonterninger
Sherry
Salt
Peber
7-8 blade husblas
Kulør

Vandet koges med løgringe, persille og bouillonterninger til disse er smeltet.

Suppen smages til og tilsæt Sherry, kan eventuelt farves med lidt kulør. Husblassen udblødes i koldt vand i 5 minutter og smeltes i den varme suppe.

Suppen sies gennem et kaffefilter og hældes i en skål, som passer til den form, din færdige sky skal have.

Afkøles nu i 6 timer, til skyen er helt stivnet.

Kilde: dk-kogebogen.dk
04.07.2011