

Rismelsomelett fra Engevikhavn

7 egg
7 lod (110 g) smør (1 lod = 15,6 g)
7 lod (110 g) rismel
7 lod (110 g) sukker
1 og 1/4 payel (til saman 3 dl) nysilt mjølk.

Melken og sukkeret kokes opp. Smør og mel i gryten spes med melken. Så når det er nesten kaldt, has eggeplommene i en om gangen. Til sist hvitene stivpisket. Kokes i vannbad i ovnen i 3 kvarter. Serveres med rød saus.



Pensjonatvertinne Johanne Amalie Rhode Meidell (1849-1923).