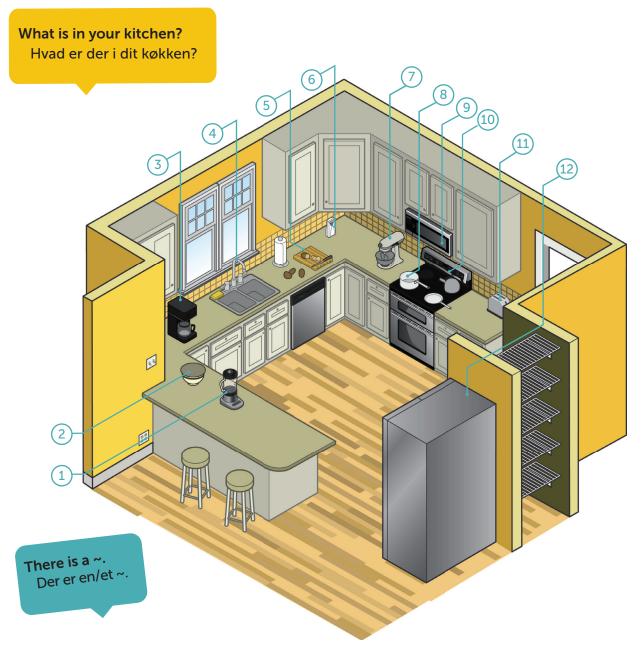
Want More? Talking About Cooking in Danish > START HERE



Create Your FREE Account



KITCHEN



- 1. blender blender
- 2. bowl skål

- 3. coffeemaker kaffemaskine
- 4. sink

- 5. cutting board skærebræt
- 6. timer

- 7. electric mixer elektrisk røremaskine
- 8. pot gryde

- microwave oven mikrobølgeovn
- 10. stove komfur

11. toaster brødrister

12. refrigerator køleskab

Reading a Recipe

IngredientsIngredienser

Please add ~.

Tilføj venligst ~.

I need ~ for this recipe.

Jeg har brug for ~ til denne opskrift.



- a pinch of salt en knivspids salt
- black pepper to taste sort peber efter smag
- 1 cup of flour en kop mel
- 2 eggs 2 æg

- 200 ml of milk 200 ml mælk
- 300 g of sugar 300 g sukker
- 3 tablespoons of oil 3 spiseskefulde olie
- 1 teaspoon of butter 1 teskefuld smør

Must-Know Verbs for the Kitchen



stir røre



slice skære i skiver



grill grille



add tilføje



chop hakke



peel skrælle



beat piske



mix blande

Reading Recipe Directions

Thinly slice the onions.

Skær løgene i tynde skiver.

Preheat the oven.

Forvarm ovnen.

Beat the egg whites.

Pisk æggehviderne.

Add the mixture to the cream.

Tilføj blandingen til fløden.

Blend it until smooth.

Bland det indtil glat.

Let it simmer for 30 minutes.

Lad det simre i ca. 30 minutter.