

INGRID HOFSTRA

Het lekkerste uit
ZWEDEN

» *60 MUST EAT GERECHTEN*

FONTAINE UITGEVERS



INHOUD

- 7** **Woord vooraf**
- 8** **Belangrijke ingrediënten**
Van haring tot kaneel en van ansjovis tot mosterd
- 15** **Smörgåsbord**
Buffet met spelregels
- 49** **Fika**
De kunst van het pauzeren
- 75** **Husmanskost**
Alledaagse gerechten
- 105** **Fest**
Van Vette Dinsdag tot Midzomer en Kerst
- 139** **Grund**
Onmisbare basisklassiekers
- 169** **Dankwoord**
- 170** **Register**

GRAVAD LAX

Gepekeld zalm

» VOOR 1 ZALM

» BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN + 24 UUR VRIEZEN

Gravlax, zoals dit gerecht in de volksmond wordt genoemd, is gemarineerde zalm. Dit gerecht is doodeenvoudig te maken en wordt geserveerd met Hovmästersås die je op bladzijde 151 kunt vinden. Een absolute must op ieder Zweeds dinerfeestje en gemakkelijk in te vriezen, zodat je het een paar dagen van tevoren kunt maken.

Nodig

500 g zalm

3 eetl. Snaps (optioneel, blz. 164)

4 eetl. zeezout

2 theel. zwarte peper, gekneusd

3 eetl. suiker

rasp van 1 citroen

3 bosjes dille

Bereiding

Vries de verse zalm op de dag van aankoop 24 uur in om eventuele parasieten te doden.

Zet de volgende dag alle ingrediënten op een schone en opgeruimde werkbank klaar. Zorg dat er ruimte in de koelkast wordt gemaakt.

Spoel de zalm af en droog voorzichtig met keukenpapier.

Gebruik een pincet om zichtbare graten te verwijderen. Voel met je vingers en haal ze er voorzichtig uit.

Verdeel de snaps over de zalm en maak een paar kleine inkepingen in de zalm.

Maak de scrub: combineer zout, peper, suiker en citroenrasp in een kommetje.

Pak 1 bosje dille en verdeel over de bodem van de schaal.

Sprenkel een derde van de scrub over de dille. Leg de zalm erbovenop, met de huid naar beneden.

Verdeel de overige scrub over de zalm en wrijf het goed in.

Snijd de grove takken van de andere bosjes dille af en gebruik de rest om over de vis te verdelen.

Vouw vershoudfolie over de zalm heen en zorg dat het zo strak mogelijk ingepakt zit. Het hoeft niet onder de zalm door.

Leg er een houten snijplank op, het liefst eentje die in de ovenschaal past. Zet daarboven op een zware pan.

Na 1 uur mag het geheel in de koelkast. Hier blijft de zalm maximaal 36 uur staan. Iedere 12 uur haal je het vershoudfolie er voorzichtig af, vervang je dat, draai je de zalm om en leg je de plank en de pan er weer bovenop en gaat het terug de koelkast in. Sommige mensen gieten het ontstane vocht af, anderen beweren juist dat het vocht de zalm de lekkere smaak geeft. Ik heb beide geprobeerd en vind het qua smaak weinig verschil maken.

Eventueel is hij na 24 uur al klaar, maar dit hangt van je eigen smaak af. Hoe langer, hoe intenser de smaak.

Zodra de zalm klaar is, kun je de dille en het zout óf afspoelen, of het zout een beetje eraf deppen en de dille laten zitten voor een mooi visueel plaatje en vooral extra smaak. De keuze is aan jou.

Snijd de zalm in zo dun mogelijke plakken. Heerlijk op knäckebröd of kavring (zie blz. 149). De zalm blijft in de koelkast nog 2 dagen goed, in de vriezer is het 1 week te bewaren. Snijd de filet dan wel alvast in plakjes en vries ze in delen in, zodat de zalm makkelijker te ontdooien is.





KANELBULLAR



KARDEMUMMABULLAR

KORV MED BRÖD

Zweedse hotdogs

» VOOR 10 STUKS

» BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN + 1 UUR RIJZEN

Hotdogs worden hier het hele jaar door gegeten, want zelfs in de winter komen Zweden hun huis uit om buiten een worstje te grillen. En korv med bröd is niet af zonder de juiste toppings. Ketchup en mosterd natuurlijk, maar ook gebakken uitjes en een lepel Bostongurka zijn onmisbaar.

Nodig voor het deeg

50 g boter

250 ml melk

25 g verse gist

40 g suiker

390 g bloem + extra om te bestuiven

2 theel. zout

½ ei

2½ eetl. sesamzaadjes

Eiwas

1 ei

1 theel. water

1 mespuntje zout

Extra nodig

olie, om in te vetten

4 wienerworstjes

1 laurierblad

Garnering

mosterd, ketchup, Inlagd rödlök (zie blz. 160), Bostongurka (zie blz. 162), gebakken uitjes

Bereiding

Smelt de boter, meng met de melk en laat afkoelen. Zodra de temperatuur onder de 35 °C is, kun je de gist boven het mengsel verkruiden.

Giet in de kom van je mixer. Voeg de suiker en de bloem toe. Meng kort en voeg dan het zout toe. Mix totdat je een glad deeg hebt dat niet meer plakt. Leg het deeg in een met olie ingesmeerde kom. Doe er een theedoek overheen en laat 1 uur rijzen.

Weeg het deeg en verdeel het in 10 gelijke stukken. Bestuif je werkblad licht met bloem. Maak bolletjes van de stukken deeg door met je handpalm op het werkblad te rusten. Sluit je duim en wijsvinger om het bolletje heen en maak ronddraaiende bewegingen, waarbij de handpalm op de werkbank blijft rusten en je lichte druk uitoefent op het bolletje. Lukt het niet, dan ligt er mogelijk te veel bloem op het oppervlak. Laat de bolletjes 20 minuten rusten.

Maak met de topjes van je vingers platte schijven van de bolletjes. Rek de beide 'hoeken' van de onderste helft van een bolletje een beetje uit en rol vanaf de bovenkant het schijfje op. Seal de naad en de zijkanten met je vingers door het licht samen te knijpen. Je hebt nu een sigaar ter grootte van ongeveer 8 centimeter. Rol die heen en weer tot het deegrolletje 15 centimeter lang is.

Leg de rolletjes op een bakplaat met bakpapier. Bedek met een theedoek en laat nog 1 uur rijzen.

Verhit de oven op 225 °C, boven- en onderwarmte.

Maak de eiwas en besmeer de broodjes ermee. Besprenkel ze met sesamzaadjes. Bak de broodjes ongeveer 15 minuten in het midden van de oven, en draai de bakplaat halverwege. De broodjes zijn klaar als ze een goudbruine kleur hebben. Laat ze onder een theedoek afkoelen.

Kook ondertussen de worstjes in een pan met kokend water, samen met een laurierbladje.

Snijd de broodjes open en besmeer ze met ketchup en mosterd naar keuze. Leg het worstje in het broodje en garneer met inlagd rödlök, enkele theelepels bostongurka en gebakken uitjes.



Johnny's
Senap
Mustard
MADE IN CANADA

VÄSTER- BOTTENS- OSTPAJ

Zweedse kaastaart

» VOOR 6-8 PERSONEN

» BEREIDINGSTIJD: 1 UUR EN 30 MINUTEN

Deze kaastaart gaat er eigenlijk altijd goed in, maar is vooral erg populair tijdens kräftskiva, de crayfishparties van de Zweden.

Het hoofdingrediënt is Västerbottensost, een harde kaas uit het noorden van het land, vergelijkbaar met Parmezaanse kaas. Volgens de Zweden is Västerbottensost de crème de la crème onder de kazen. Het maken en bakken van de taart is zo gepiept en het is een echte nazomerklassieker.

Nodig voor het deeg

180 g bloem

125 g koude boter

1 ei

Vulling

3 eieren

250 ml room (27% vet)

100 ml melk

250 g geraspte kaas (Västerbottensost of Parmezaanse kaas)

zout en peper

Garnering

sour cream

löjrom

fijngehakte bieslook

Bereiding

Begin met het maken van het taartdeeg. Meng de bloem met de boter met een mixer. Voeg het ei toe en mix tot het samenkomt.

Rol het deeg uit tussen 2 vellen bakpapier, haal het bovenste vel papier weg en leg het deeg op de andere kant in een taartvorm met losse bodem met een diameter van 25 centimeter. Verwijder het andere vel bakpapier.

Snijd het overhangende deeg weg met een mes. Zet in de koelkast en laat 30 minuten rusten.

Verhit de oven voor op 200 °C, boven- en onderwarmte. Prik met een vork gaatjes in de bodem van het deeg en bak de bodem 10-15 minuten in de oven.

Maak de vulling door de eieren, room en melk in een kom te mengen. Maak het jezelf gemakkelijk door geraspte kaas te kopen. Meng de kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Giet de vulling in de taartvorm en bak 30-40 minuten in het midden van de oven, of totdat de vulling een goudbruine kleur heeft.

Serveer met sour cream, löjrom en bieslook.

Voeg ter afwisseling
eens een handjevol
gebakken cantharellen
toe aan de kaastaart.

