



**YVON
JASPERS**
»

De keukentafel van het
NOORDEN

FIKA, HYGGE EN MAAK JE LEVEN ZO LEKKER MØGELIJK



Inhoud

Welkom in het Noorden Waar te koop

Ontbijt

- Fattiga riddare**, wentelteefjes met cranberryjam en kwark
- Granolareep** met lekker veel kaneel
- Pocherat ägg**, gepocheerd ei met dille-yoghurtsaus
- Mannapuuro**, tarwegriespap met rode bessen
- Kaurapuuro**, zoute havermout met zaden, noten en pitten
- Sprøde vafler**, knapperige speltwafels met gerookte zalm en zure room
- Fleskepølske**, worstjes met spek, roerei en verse kruiden

Fika in de ochtend

- Gingerbreadcake** met gesuikerde cranberry's
- Sandbakksel**, een eenvoudig bijzonder bakseltje
- Kanelbullar**, kleine kaneelbroodjes
- Koffie** met hazelnoot, karamel en room
- Havermouthballetjes** met pepparkakor touch!
- Havermouthballetjes** van dadels
- Lussebullar**, gele saffraanbroodjes
- Kladdkaka**, supersnelle chocoladetaart
- Rapaperijuoma**, rabarberdrankje
- Bananenbrood** met rode bessen
- Chocolademelk** met piment, kaneel en gember

Lunch

- Neslesuppe**, wildebrandnetelsoep
- Tunnbröd** met gerookte makreel, eieren, waterkers en komkommer
- Fiskefrikadelles**, viscakejes met garnalen, koolrabi, wortel en room
- Smørebrød**, roggebrood met vrolijk beleg
 - Zalm, komkommer en aspergepunten • Zure haring en radijs*
 - Blauwschimmelkaas, jeneverbesboter en walnoten • Bietentartaar en mierikswortelroom • Rookvlees, jeneverbesboter en remouladesaus*
 - Garnalen, waterkers en dragon • Pekelvlees, bietentartaar en mierikswortelroom • Spinazie, ei en kalles*
- Parelgortsalade** met rosbiëf, amandelen, abrikozen en yoghurtsaus
- Kaastosti** van vetakakor met bieslook-amandelpesto
- Zonnige venkelsalade** met sinaasappel, boekweit en cottagecheese

8 13

17

- 19
- 22
- 25
- 28
- 29
- 31
- 34

37

- 40
- 43
- 46
- 49
- 50
- 50
- 55
- 56
- 58
- 61
- 62

67

- 69
- 70
- 73
- 78

- 85
- 88
- 90

Fika in de middag

- Bramentaart** met een vleugje vlierbloesem
- Tunnbröd** met kaneelboter
- Chai latte**
- Vanhempi-kukka**, vlierbloesemdrankje met spuitwater
- Kardemummabullar**, kardemombuns
- Pepparkakor**, kruidige koekjes met sinaasappelrasp
- Rabarbertaartjes** met anijscrumble
- Semmeltårta**, roombroodjescake
- Palsternakka kakku**, taart met pastinaak, kardemomcrème en hazelnoten
- Nordic appeltaartjes**

Diner

- Runderstoofschotel** met pimentbessen en gepickelde rammenas
- Visstoofschotel** van witvis met venkel, spinazie, room en dille
- Herfstige groentetaart** met paddenstoelen en blauwschimmelkaas
- Kipstoofschotel** met wortel, champignons, tijm en laurier
- Muslinger med peberrod**, mosselschotel met mierikswortel en venkel
- Lohippiirakka**, zalm-pie uit de losse pols met zilvervliesrijst, ei en erwten
- Köttbullar**, ouderwetse gehaktballetjes in beroemde saus met groentelinten
- Paddenstoelen-aardappelpuree** en gegrilde spitskool met kappertjessaus
- Gebakken gamba's** met kruiden en citroen in een puntzak
- Groenegroentetaart** met asperges en geitenkaas
- Kolbulle**, pannenkoeken met spek of kaas

Dessert

- Rabarbertoetje** met meringue
- Hyttelöityjä vadelmia**, frambozen in geleï
- IJslolly's** van skyr met blauwe bessen & van vlierbloesem met rode bessen
- Chocolade-kardemomroom** met rode bessen
- Famous droptoetje** met dropveters en kersen
- Pruimen** uit de oven met vanillesaus

Op de plank

- Vlierbloesemsiroop & vlierbloesemazijn**
- Ook in de lange winter proef je de zomer**
 - Pruimenjam met kaneel, piment en kruidnagel • Cranberryjam • Rabarberjam met vlierbloesemsiroop • Pompoenjam met kardemom • Bramenjam met basilicum*
- Gepickelde groenten**
- Ingelegde haring**
- Gravad lax**, ingelegde zalm
- Bieten-mierikswortelspread**

Om samen te vieren

- Kerst**
- Santa Lucia**
- Midzomernachtfeest**

Dank je wel! Ingrediëntenindex Colofon

95

- 98
- 101
- 101
- 102
- 102
- 104
- 109
- 110
- 115
- 117

121

- 122
- 125
- 129
- 130
- 132
- 137
- 141
- 144
- 148
- 153
- 154

159

- 161
- 164
- 167
- 168
- 173
- 174

179

- 181
- 185
- 191
- 192
- 196
- 199

201

- 203
- 213
- 221

234 237 240



Welkom in het NOORDEN



Onze burens van het Noorden zijn eigenlijk nog veel zieliger dan wij. Als wij in Nederland nog genieten van een herfstzonnetje en in een vest door de gele en rode bladeren struinen, liggen grote delen van Scandinavië al onder een witte deken. En als onze kinderen al zonder jas uit school rennen, lopen de Scandinavische kinderen nog steeds op hun snowboots door een dikke laag sneeuw.

Altijd maar wit. Altijd maar koud. Zo vaak donker. En tóch zo gelukkig! Daar kunnen wij nog wat van leren! We kunnen ons er tenminste door laten inspireren. De 'Scandi's' zijn kampioen in de vrolijkheid vanbinnen zoeken.

De opa's en oma's van de Noren, Zweden en Denen hebben zoveel leukigheden bedacht. Het wordt de hoogste tijd dat wij die importeren. Gewoon, om veel meer te kunnen genieten van de winter en optimaal gebruik te kunnen maken van de zomer.

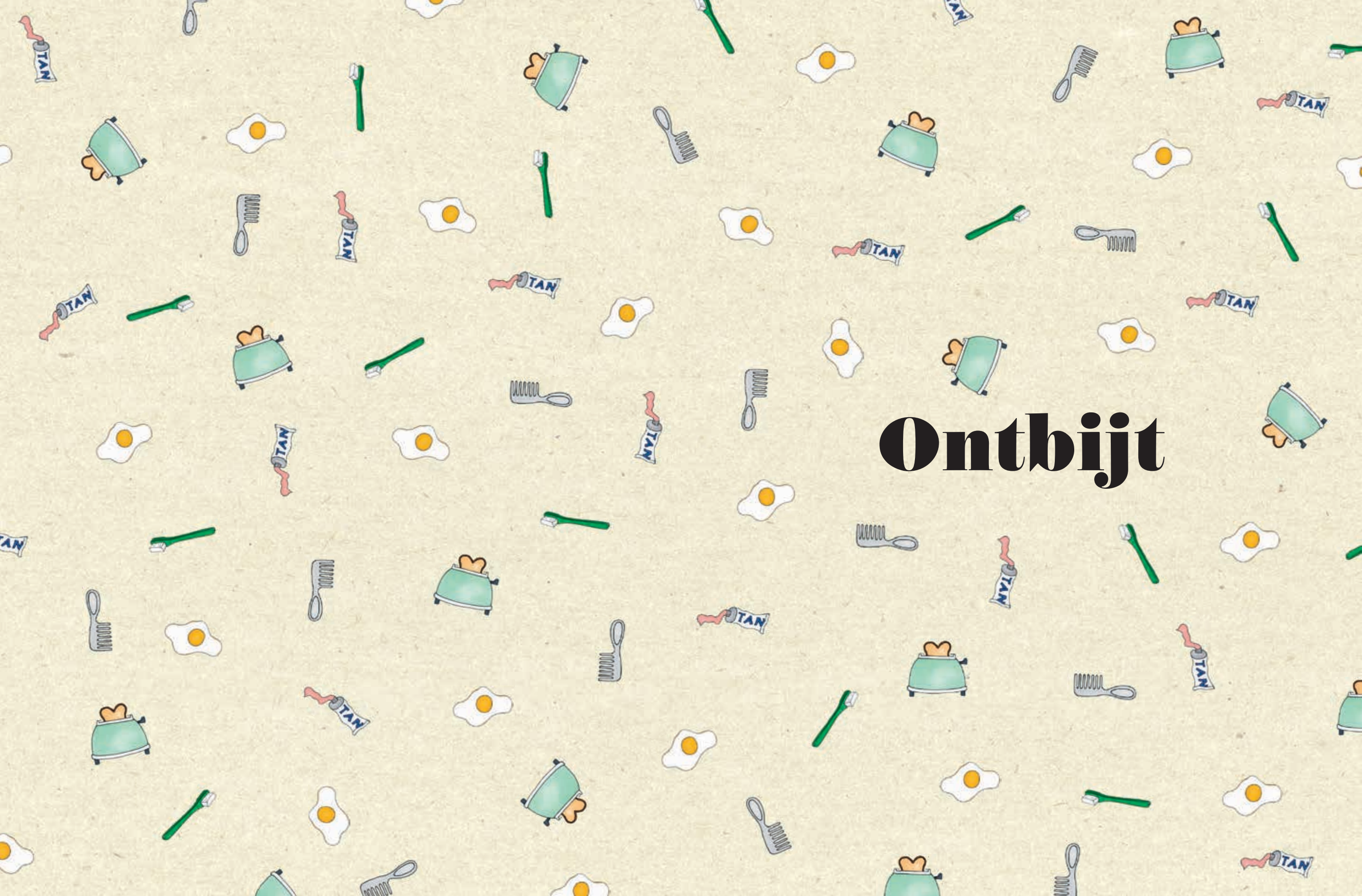
Ik denk weleens dat mijn heel verre voorouder eigenlijk een ruige Viking was, of tenminste een klein vrouwtje dat al die lange wintermaanden voor een vuurtje zat te breien en de hele dag koekjes bakte. Hoe kan ik anders verklaren dat ik zo gelukkig word van het Noorden?

Voor je ligt een boek waar jouw dagelijks leven enorm van op zal knappen! Een boek vol maakbaar en betaalbaar, maar vooral ook heerlijk eten uit het Noorden.

Geen leven meer zonder fika (*kijk meteen op p. 39*). Nooit meer een winter zonder hygge (*zie p. 97*). En dan is dit nog slechts het neusje van de letterlijke zalm.

Laat het je smaken!
Yvon



The background is a light beige, textured surface. It is covered with a repeating pattern of small, colorful illustrations of breakfast items. These include: green-handled toothbrushes, silver hairbrushes, fried eggs with yellow yolks, green toasters with orange toast popping out, and tubes of toothpaste with the brand name 'TAN' visible. The items are scattered across the entire page.

Ontbijt

Fattiga riddare wentelteefjes met cranberryjam en kwark



Bij ons in huis is het een ware strijd wie de wentelteefjes mag bakken! Het is zo eenvoudig dat zelfs de kinderen ze in een handomdraai op tafel zetten. Als het écht feest is gebruiken we ook weleens suikerbrood, dan is zo'n wentelteefje net een taartje! Maar op een doodgewone doordeweekse dag is het de ideale manier om de broodtrommel leeg te krijgen.

Ingrediënten

- 6 GROTE EIEREN
- 4 EL SLAGROOM OF SOJAROOM
- 2 TL KANEELPOEDER
- 8 SNEETJES BRIOCHEBROOD VOOR EEN LUXEVERSIE OF GEWOON OUD BROOD
- 25 G ROOMBOTER
- 8 EL KWARK, SKYR OF DIKKE YOGHURT
- 2 EL ZELFGEMAAKTE CRANBERRYJAM (ZIE P. 186)
- AHORNSIROOP/HONING (OPTIONEEL)



Bereiding

- 1) Klop de eieren met de room en de kaneelpoeder los. Week de sneetjes brood in het eimengsel.
- 2) Laat een klontje boter smelten in de pan, maar laat de boter niet te bruin worden!
- 3) Haal de boterhammen uit het eimengsel en laat ze even uitdruppen. Bak de boterhammen om en om goudbruin in de boter op matig vuur. Ze zijn klaar als ze stevig aanvoelen wanneer je er met je vinger op drukt. Het ei moet enigszins gestold zijn in de boterham.

TIP Serveer met een lepel kwark en een beetje cranberryjam.

Ook lekker met ahornsiroop of honing.

Mannapuuro

tarwegriespap met rode bessen



4 PERSONEN 15 MINUTEN

In het Noorden eten de mensen deze pap vrij zout. Aan die smaak moet ik altijd even wennen, maar na een paar happen vind ik het heerlijk. Je kunt het zout ook prima achterwege laten of vervangen door honing om de pap een wat zoetere smaak te geven.

Ingrediënten

- 1 L MELK
- FLINKE SNUF ZOUT
- 8 EL GRIESMEEL
- 4 EL GEZOUTEN BOTER
- 1 EL KANEELPOEDER
- 250 G RODE BESSEN OF GEMENGD ROOD FRUIT



Bereiding

- 1) Breng de melk met het zout op middelhoog vuur aan de kook. Voeg het griesmeel in een stroompje toe terwijl je flink roert met de garde zodat er geen klontjes ontstaan. Laat 5 minuten zachtjes doorgaren tot de pap begint in te dikken.
- 2) Smelt in de tussentijd de boter. Voor degenen die net als veel actieve Scandinaviërs houden van een stevig ontbijtje. Voor de gewone (vrouw)mensen is deze gesmolten boter een dikmaker.
- 3) Schep de pap in kommen en schenk wat gesmolten boter erover. Bestrooi met kaneelpoeder en serveer met verse bessen.

Benodigheden

- GARDE

Kaurapuuro

zoute havermout met zaden, noten en pitten



4 PERSONEN 15 MINUTEN

Havermout kent ook in Scandinavië een enorme revival; er zijn in Stockholm zelfs eettentjes waar je niks anders kunt bestellen. Net als mannapuuro wordt ook deze pap behoorlijk zout gegeten. Bovendien maken ze de havermout vrij dik en serveren het dan met een scheut koude melk. Je kunt het zout natuurlijk achterwege laten of slechts een snufje gebruiken en de pap dunner maken door wat minder havermout te gebruiken.

Ingrediënten

- 1 L MELK OF WATER
- FLINKE SNUF ZOUT
- 160 G HAVERMOUT
- 1 EL KANEELPOEDER
- 4 EL ZELFGEMAAKTE CRANBERRYJAM (ZIE P. 186)
- 4 EL HAZELNOTEN, GEHAKT
- 4 EL ZONNEBLOEMPITJES
- 2 EL POMPOENPITTEN
- EXTRA MELK, OM TE SERVEREN

Bereiding

- 1) Breng de melk met het zout en de havermout in een pan aan de kook. Kook 10 minuten zachtjes door.
- 2) Schep de pap in kommen en bestrooi met wat kaneelpoeder. Schep er een lepel cranberryjam op en verdeel de noten en zaden erover.
- 3) Serveer met een flinke scheut koude melk. Het is even wennen maar een grappige variant voor degenen die de dag dagelijks met havermout starten.



Fika

HET GROOTSTE DEEL VAN ONS DAGELIJKS ETEN IMPORTEREN WE. BANANEN UIT BRAZILIË, BOONTJES UIT SPANJE EN MUNT UIT MAROKKO VINDEN WE HEEL NORMAAL. IS HET NIET EEN GOED IDEE OM EENS EEN 'MOMENT' TE IMPORTEREN? EEN MOMENT DAT ONZE NOORDERBUREN AL HONDERDEN JAREN OP DE BEEN HOUDT TIJDENS DE BARRE EINDELOZE WINTERS.

TWEE KEER PER DAG. 'S OCHTENDS OM 10 UUR EN 'S MIDDAGS OM 15 UUR IS HÉT MOMENT. ZE NOEMEN HET FIKA.



FIKA BETEKENT DAT JE BIJ ELKAAR KRIJPT. THUIS, OP HET WERK, IN EEN RESTAURANT OF CAFÉ, ZELFS BUITEN KAN HET HEEL GOED. ZET LEKKERE KOFFIE OF THEE, MET NET IETS MEER AANDACHT DAN NORMAAL. DUS GEEN ZAKJE EARL GREY IN EEN VIES PLASTIC BEKERTJE EN GEEN OPLOSKOFFIE IN EEN AL GEBRUIKTE MOK. TRAKTEER VERVOLGENS OP HEERLIJK GEURENDE KANELBULLAR OF KARDEMOMBROODJES. EN DAN HET BELANGRIJKSTE.



STA EVEN STIL.

TELEFOON WEG, COMPUTER UIT EN KLETS, LACH, MIJMER MET DE MENSEN OM JE HEEN. ONZE BOVENBUREN HEBBEN BEWEZEN DAT HET WERKT. JE WORDT ER PRODUCTIEVER, VROLIJKER ÉN GELUKKIGER VAN. IN ZWEDEN STAAT HET BIJ VEEL WERKNEMERS ZELFS IN HUN CONTRACT. FIKA IS DE LEUKSTE VERPLICHTING DIE JE OVERKOMEN KAN!

BIJ DEZE OFFICIEEL LANGS ALLE DOUANES GESMOKKELD, ZONDER INVOERRECHTEN, GRATIS EN VOOR NIKS BIJ JOU BINNENGEVLOGEN: FIKA!

LAAT JE INSPIREREN DOOR TAL VAN RECEPTEN OM JOUW FIKA ZO LEKKER, GEZOND OF UITBUNDIG MOGELIJK TE MAKEN.





FIKA IN DE OCHTEND

Lussebullar gele saffraanbroodjes



20 STUKS



120 MINUTEN, INCL. RIJZEN EN BAKKEN

Op 13 december vieren de Scandinaviërs Santa Lucia (zie ook p. 213), het feest van het licht. Jonge meisjes kleden zich in lange, witte jurken en op hun losse haren dragen ze een kroon met brandende kaarsjes. (Kees-je zou niets liever willen!) De traditie is dat ze met een dienblad vol versgebakken, geelgekleurde saffraanbroodjes en koekjes langsgaan bij oude mensen.

Bereiding

- 1) Verwarm de melk en de boter in een pannetje. Roer tot de boter helemaal gesmolten is. Zorg ervoor dat het mengsel handwarm (37 °C) is. Los de gist op in het melk-botermengsel.
- 2) Plet de saffraan in een vijzel en roer eveneens door het melk-botermengsel. Doe in een kom en voeg suiker, losgeklopt ei en tarwebloem toe.
- 3) Kneed tot een soepel, elastisch deeg dat niet meer aan de kom plakt. Voeg zo nodig wat tarwebloem toe. Het deeg mag niet al te plakkerig zijn; je moet schone handen krijgen tijdens het kneden. Dit kneden is belangrijk want de gluten moeten 'stretchen' zoals dat zo mooi heet. Kneed minimaal 8 minuten met de hand. Het kneden kan ook in de keukenmachine, maar kneed het dan nog wel 2 minuten met de hand en controleer of het deeg elastisch en soepel is. Dek af met een schone, vochtige theedoek en laat ongeveer 45 minuten rusten en rijzen op een warme plek, maar absoluut niet op de verwarming, tot de omvang van het deeg verdubbeld is.
- 4) Kneed het deeg licht door op een met tarwebloem bestoven aanrechtblad. Het moet een licht, plooibaar en vrij los deeg zijn. Verdeel in twintig stukken en rol er vingerdikke rolletjes van ongeveer 20 centimeter van. Leg ze in een s-vorm op je bakplaat en laat ze nogmaals 30 minuten rijzen onder een schone, vochtige theedoek.
- 5) Verwarm de oven voor tot 200 °C.
- 6) Bestrijk de broodjes met het losgeklopte ei en leg een rozijn in de opgerolde rand van de s. Bak de broodjes gedurende 6 tot 10 minuten midden in de oven goud- of beter gezegd, geelbruin!

Ingrediënten

- 250 ML MELK
- 100 G BOTER
- 25 G VERSE GIST
- 0,5 G SAFFRAANDRAADJES
- 50 G SUIKER
- 1 EI, LOSGEKLOPT
- 500 G TARWEBLOEM + EXTRA OM TE BESTROOIE
- 20 ROZIJNEN, OM TE GARNEREN
- 1 EI, LOSGEKLOPT, OM TE BESTRIJKEN

Benodigdheden

- OVEN
- BAKPLAAT
- MIXER MET DEEGHAKEN



Chocolademelk met piment, kaneel en gember



4 PERSONEN 30 MINUTEN

Hoe lekker is het om na een lange wandeling jezelf te trakteren op een kop warme chocolademelk. Deze combinatie met piment, kaneel en gember is heel verrassend. Plots is het ook geen kinderdrankje meer, al vinden die van mij deze versie net zo lekker als het origineel.

Ingrediënten

- 800 ML MELK
- 1 TL PIMENTBESSEN, GEKRAAKT
- 1 KANEELSTOKJE
- 2 CM VERSE GEMBER, IN PLAKJES
- 100 ML SOJASLAGROOM OF SLAGROOM (OPTIONEEL)
- 4 EL CACAPOEDER
- 2 TL KANEELPOEDER

Bereiding

- 1) Verwarm de melk in een steelpannetje. Voeg piment, kaneel en gember toe. Laat 20 minuten trekken. Houd de melk net onder de kook.
- 2) Klop eventueel de slagroom stijf en zet koel weg.
- 3) Zeef de warme melk. Meng in een beker de cacaopoeder met een scheutje water. Voeg de warme melk toe en meng goed.
- 4) Serveer de chocolademelk met een dot slagroom als je dat lekker vindt. Bestrooi met wat kaneelpoeder.





Zonnige venkelsalade met sinaasappel, boekweit en cottagecheese



4 PERSONEN



20 MINUTEN

Ingrediënten

- 200 G BOEKWEIT
- 3 SINAASAPPELS, GESCHILD, IN DUNNE PLAKKEN
- 3 VENKELKNOLLEN
- 50 G RUCOLA
- 6 EL PLANTAARDIGE OLIE
- 2 EL DRAGONAZIJN
- 250 G COTTAGECHEESE
- 10 MUNTBLAADJES, FIJNGEHAKT
- 20 G ONGEPELDE HAZELNOTEN, GROF GEHAKT
- ZEEZOUT EN PEPER

Benodigdheden

- MANDOLINE OF SCHERP MES

Bereiding

- 1) Bereid de boekweit volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2) Leg de plakken sinaasappel op een schaal. Schaaf de venkel flinterdun met behulp van de mandoline of snijd heel dunne plakken met een scherp mes. Meng de venkel met de rucola en leg bij de sinaasappel. Strooi de boekweit erover.
- 3) Maak een dressing van de olie en de dragonazijn. Voeg zoveel zeezout en peper toe als je lekker vindt. Sprengel over de salade.
- 4) Meng de cottagecheese met de muntblaadjes en wat peper. Leg op de salade en bestrooi met de hazelnoten.







Fika in de middag

Semmeltårta

roombroodjescake



8 PERSONEN

30 MINUTEN • CA. 120 MINUTEN
RIJSTIJD EN BAKTIJD

In veel baksels uit het Noorden zit kardemom. Ik ben er verslingerd aan en gebruik het het liefste in alle taarten en broodjes, maar Pieter is faliekant tegen. In appeltaart bijvoorbeeld is kardemom verboden, vindt hij. Bij appeltaart krijgt hij daarom zijn zin, maar bij andere baksels zoals deze roombroodjescake probeer ik hem over te halen. Kardemom is goed tegen maagklachten en zuivert je adem. Dus toch maar weer een snufje gebruiken?

Ingrediënten

VOOR DE CAKE

- 300 ML MELK
- 25 G VERSE GIST
- 1 EI • 1 EI, OM TE BESTRIJKEN
- 60 G SUIKER
- SNUFJE ZOUT
- 1/2 TL GEMALEN KARDEMOMZAADJES
- 50 G BOTER • EXTRA OM IN TE SMEREN
- 600 G TARWEBLOEM
- POEDERSUIKER, OM TE BESTROOIEN

VOOR DE VULLING

- 150 G AMANDELMOES
- 2-3 EL MELK
- 500 ML SLAGROOM OF SOJASLAGROOM

Benodigdheden

- MIXER MET DEEGHAKEN
- SPRINGVORM VAN CA. 24 CM Ø
- BAKPAPIER
- OVEN

Bereiding

1) Verwarm de melk tot handwarm (37 °C). Kruimel de gist erin en roer tot de gist is opgelost. Voeg 1 ei, suiker, zout, kardemom en boter toe en mix. Voeg dan beetje bij beetje de tarwebloem toe. Meng tot een glad deeg. Kneed enkele minuten stevig door. Laat 60 minuten rijzen onder een schone, vochtige theedoek en op warme plek, maar niet op de verwarming!

2) Smeer de springvorm in met boter en beklee de bodem met bakpapier. Kneed het deeg nog een keer goed door. Vorm een bal en leg in de vorm zodat de bodem goed bedekt is. Snijd in 8 punten, maar snijd niet te diep (tot halverwege het deeg en niet tot op de bodem). Laat weer 30 minuten rijzen onder een schone, vochtige theedoek.

3) Verwarm de oven voor tot 230 °C.

Kwast wat losgeklopt ei over het deeg. Bak de cake 20 tot 25 minuten in het midden van de oven. Laat helemaal afkoelen in de vorm.

4) Snijd de cake dwars doormidden met een lang scherp mes, zodat je acht punten krijgt maar de bodem een geheel blijft.

5) Meng voor de vulling de amandelmoes met de melk en smeer dit op de bodem van de taart. Klop de slagroom op en verdeel over de amandelmoes. Leg de bovenste punten er weer op. Bestrooi met poedersuiker.





**‘Ik ben zo’n
Nederlander die
zijn stemming af
laat hangen van
het weer. Maar
laat ik nou eens
denken zoals veel
noorderburen
doen; er bestaat
geen slecht weer,
alleen slechte
kleding!’**





***TIP**
Mijn kinderen zijn niet dol
op blauwschimmelkaas.
Dus als ik dit gerecht voor ze
maak, vervang ik de schimmelkaas
door zachte geitenkaas.*



Herfstige groentetaart met paddenstoelen en blauwschimmelkaas



4 PERSONEN



50 MINUTEN

Ingrediënten

- 2 EL KOOLZAADOLIE OF ANDERE PLANTAARDIGE OLIE, OM TE BAKKEN
- 1 RODE UI, IN ACHTEN
- 300 G PASTINAAK OF WORTEL, OF HALF OM HALF, IN DUNNE PLAKJES
- 150 G KNOLSelderij, IN KLEINE BLOKJES
- 200 G GEMENGDE PADDENSTOELen, IN STUKKEN
- 1 STUK BLADERDEEG VAN CA. 30 X 30 CM
- 6 EIEREN, GEKLUTST
- 50 ML SLAGROOM OF ONGEZOETE SOJAROOM
- 200 G BLAUWSCHIMMELKAAS
- 1 TL TIJMBLAADJES
- ZOUT EN PEPER

Benodigdheden

- OVEN
- BAKPLAAT
- BAKVORM VAN CA. 25 CM Ø

Bereiding

- 1) Verwarm de oven voor tot 190 °C.
- 2) Verhit 1 eetlepel van de koolzaadolie in een koekenpan en bak hierin de ui zachtjes aan. Voeg de pastinaak, wortel en knolselderij toe. Bestrooi met zout en peper en laat 20 minuten zachtjes stoven met het deksel op de pan.
- 3) Verhit de tweede eetlepel olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen 5 minuten aan tot het meeste vocht verdampt is. Bestrooi met zout en peper.
- 4) Bekleed een taartvorm met het bladerdeeg. Bestrijk met een beetje van het geklutste ei. Prik gaatjes in de bodem met een vork. Bedek het bladerdeeg met de groenten. Verdeel de paddenstoelen erover.
- 5) Meng de eieren en de slagroom en voeg zoveel zout en peper toe als je lekker vindt. Giet dit mengsel over de groenten en paddenstoelen. Strooi de kaas en de tijmbaadjes erover.
- 6) Bak ongeveer 35 minuten in het midden van de oven tot de taart goudgeel en gaar is. Serveer warm. Lekker met een eenvoudige groene salade ernaast.

Kipstoofschotel met wortel, champignons, tijm en laurier



4 PERSONEN 90 MINUTEN

Vaak sta ik 's ochtends voordat de kinderen naar school gaan al groenten te snijden en vlees te braden om dat dan vervolgens de hele dag in de oven te laten garen op 100 °C. Ik doe dat op een AGA-fornuis, maar dat kan natuurlijk in elke oven. Aan het eind van de dag als iedereen thuiskomt, dan ruikt het zo lekker. Zo simpel, maar o zo lekker!

Ingrediënten

- 1 KIP
- 2 EL PLANTAARDIGE OLIE
- 2 EL BOTER
- 2 WORTELS, IN STUKKEN
- 12 KLEINE SJALOTTEN
- 24 KASTANJECHAMPIGNONS
- 3 TEENTJES KNOFLOOK, IN PLAKJES
- 1 LAURIERBLAD
- 3 TAKJES TIJM
- 400 ML DROGE WITTE WIJN
- ZOUT EN PEPER

Benodigdheden

- OVEN
- GROTE BRAADPAN MET OVENVASTE DEKSEL
- KERNTHERMOMETER

TIP Lekker met gekookte aardappelen of wat bruine rijst erbij.



Bereiding

- 1) Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- 2) Verhit de olie in de braadpan en voeg de boter toe. Bestrooi de kip met zout en peper. Bak de kip om en om mooi bruin. Haal uit de pan. Voeg alle groenten en kruiden toe en bak zachtjes 1 minuut aan. Leg de kip erbij met de borst omhoog. Schenk de wijn erbij en breng aan de kook.

- 3) Doe het deksel op de pan en braad ruim 60 minuten in de oven tot de kip helemaal gaar is. Ik doe dit vaak een beetje op gevoel, maar wil je het zeker weten: steek dan als een echte prof een kerntermometer tussen dij en karkas. De thermometer moet minimaal 75 °C aangeven.



Rabarbertoetje met meringue



4 PERSONEN

20 MINUTEN • AFKOELTIJD

Dit is echt een feestelijk en luxueus gerecht. Ik meng de yoghurt met slagroom en vanillesuiker; af en toe mag je jezelf eens flink verwennen. Mijn kinderen zijn altijd erg tevreden als ik in zo'n bui ben. Wil je toch graag een gezondere versie, laat dan de slagroom en de vanillesuiker achterwege en gebruik wat extra yoghurt. Ik serveer dit gerecht altijd in een grote schaal in het midden van de tafel waar we dan met z'n allen gezellig uit lepelen.

Ingrediënten

- 500 G RABARBER, IN KLEINE STUKJES
- 200 ML WATER
- 2 TL ANIJSZAAD
- 150 G VLOEIBARE HONING OF AGAVESIROOP
- 200 ML SOJASLAGROOM
- 1 ZAKJE VANILLESUIKER
- 300 ML DIKKE YOGHURT
- 3 GROTE MERINGUES, VERKRUIMELD
- 250 G GEMENGD ROOD FRUIT

Benodigdheden

- HANDMIXER OF GARDE
- GROTE SCHAAL

Bereiding

- 1) Doe de rabarber met het water en het anijszaad in een pan. Kook tot de rabarber zacht begint te worden. Breng op smaak met de honing (voeg meer of minder honing toe als je dat lekkerder vindt). Kook verder tot de rabarber uit elkaar gevallen is. Laat helemaal afkoelen.
- 2) Klop de sojaslagroom met de vanillesuiker stijf. Schep de geklopte room door de yoghurt.
- 3) Verdeel de yoghurt over een grote platte schaal. Schep de rabarber erop en kruimel de meringue erover. Versier met het gemengde rode fruit.







Op de plank

Gepickelde groenten



VOOR CA. 500 G
BIETEN OF ANDERE
GROENTEN



15 MINUTEN

Op de keukentafel van het Noorden zal altijd een potje groenten in het zuur staan. Heerlijk om te combineren met vlees of vis óf gewoon bij een broodje. Het lekkere is dat je in de winter nog steeds de zomer op tafel hebt staan. Dit is een heel sterke pekel. Je kunt hier allerlei wortelgroenten ongekookt in pekelen. Snijd ze wel in heel dunne plakjes of reepjes. Ik pekel het liefst verschillende soorten bieten, pastinaak, rammenas, wortel en radijs.

Ingrediënten

VOOR DE PEKEL

- 300 ML WITTEWIJNAZIJN
- 200 ML WATER
- 1 EL MOSTERDZAAD
- 1 TL DILLEZAAD
- 70 G KRISTALSTUUKER
- 2 EL ZOUT, ZONDER JODIUM
- 1 LAURIERBLAD
- 4 JENEVEBESSEN
- 3 PIMENTBESSEN

Benodigdheden

- MANDOLINE OF SCHERP MES

Bereiding

- 1) Doe alle ingrediënten voor de pekel in een pan en breng al roerend aan de kook. Zorg dat de suiker helemaal is opgelost. Haal van het vuur. Laat afkoelen.
- 2) Snijd de bieten of andere groenten in dunne plakjes met een mandoline of snijd heel dunne plakjes met een scherp mes. Doe ze in een gesteriliseerde pot en giet de pekel erover. Sluit goed af. Laat minimaal twee dagen intrekken voor gebruik.



Kerst

Een boom in de kamer bij de open haard. Eentje in de keuken naast de Aga. Op de slaapkamer voor 's nachts. Buiten voor het huis en de kinderen een klein nepboompje op hun kamer. Guirlandes voor de ramen. Dennentakken uit de tuin op de schouw en op de vensterbanken. Kransen, verlichte sterren en kaarsen, zo veel als maar mogelijk is. Adventskalenders aan de deuren, adventspoppen op de bank en adventskoekjes in de schaal op tafel.

Ik moet bekennen, ik schaam me een beetje. Kom ik thuis van een reisje naar het buitenland zit er steevast iets voor kerst in de koffer. Maar wie wil er nou niet een poppetje van een Canadese houthakker in de boom? Of ballen met God Jul uit Denemarken? Of linten met Merry Christmas uit Amerika?

Die zolder vol prachtige zooi transformeert ons huis tot een kerstparadijs. Weer een rede om te denken dat mijn voorouders uit Scandinavië komen. Want daar zijn ze ook niet bepaald zuinig met lampjes, kerstmannen en rieten rendieren.

Om de paar jaar komt de hele familie bij ons en dan heb ik een waar excuus om ook helemaal los te gaan op de kersttafel. Lang voordat mijn broers en schoonzussen elkaar verdringen in de keuken rond de zelfgemaakte paté en pavlova heb ik het gestreken tafelkleed al bestrooid met verse dennenappels en glittersterren. Maar dat is van korte duur, want als alle vieze kind-handjes gaan smullen is het binnen de kortste keren een ontplofte bende. Maar lekker!

Als de familie eenmaal vertrokken is, blijk ik toch meer Hollander dan Scandiër. Want zij laten hun vrolijke troep zonder problemen hangen tot ver in februari. Het blijft er immers donker, koud en besneeuwd. Maar bij mij gooi ik op de ochtend van 1 januari alle dozen weer op zolder, omdat ik dan alleen maar wil dat het voorjaar begint!



GRAVAD LAX
OP ZELFGEMAAKT
KNÄCKEBRÖD
(ZIE P. 206)

HASSELBACK POTATOES,
INGEKERFDE AARDAPPELEN
UIT DE OVEN (ZIE P. 209)

REGENBOOGPENEN
MET HONINGGLAZUUR
UIT DE OVEN
(ZIE P. 210)

ROSBIEF MET
JENEVERBESSEN, TIJM EN
MIERIKSWORTELROOM
(ZIE P. 208)

VLIERBLOESEMCOCKTAIL
MET CHAMPAGNE, ALCOHOLVRIJE
BUBBELS OF SPUITWATER
(ZIE P. 207)

PALSTERNAKKAKAKKU,
TAART MET PASTINAAK,
KARDEMOMCREME
EN HAZELNOTEN
(ZIE P. 115)

Smultringer met pure chocolade-kardemomdip



30 STUKS

30 MINUTEN + 30 MINUTEN RIJSTIJD

Ingrediënten

- 150 ML MELK
- 20 G VERSE GIST
- 150 G KRISTALSTUIGER
- 2 EIEREN
- 600 G MEEL VAN HARD GRAAN (GRANO DURO TIPO 00)
- 2 TL KARDEMOMZAADJES, GEKNEUSD IN DE VIJZEL
- 1 TL ZOUT
- 125 G BOTER, OP KAMERTEMPERATUUR
- TARWEBLOEM, OM TE BESTUIVEN
- 2 L PLANTAARDIGE OLIE, OM IN TE FRITUREN
- (POEDER)STUIGER, OM TE BESTROOIEN

VOOR DE DIP

- 200 G PURE CHOCOLADE, IN STUKJES
- 100 ML SOJASLAGROOM
- 2 TL KARDEMOMZAADJES, FIJNGEWREVEN IN VIJZEL
- 1 EL ANIJSZAAD OM TE BESTROOIEN (OPTIONEEL)

Benodigdheden

- MIXER MET KNEEDHAKEN
- RONDE KOEKJESSTERTJES VAN ONGEVEER 8 EN 3,5 CM Ø
- FRITUURPAN

Bereiding

1) Verwarm de melk tot handwarm (37° C). Brokkel de gist in de warme melk. Roer en laat de gist oplossen. Neem de mixer met kneedhaken. Voeg kristalstuijer, eieren, meel, kardemom en zout toe aan de melk. Mix 3 minuten en voeg dan de boter toe.

2) Kneed het deeg nog ongeveer 5 minuten met de hand door tot het glad en soepel is. Bedek de schaal met een schone, vochtige theedoek en laat het deeg ongeveer 30 minuten rijzen op een warme plek, maar absoluut niet op de verwarming.

3) Bestuif je aanrechtblad met wat tarwebloem en rol het deeg uit tot een dikte van 1 tot 1,5 centimeter. Druk er rondjes uit met de grootste steker. Maak een kleiner rondje in het midden met behulp van de kleinste steker.

4) Verhit de olie tot 180 °C. Frituur de smultringer tot ze goudbruin zijn. Draai ze af en toe voorzichtig om in het vet.

5) Doe de stukjes chocolade met de sojaslagroom en de kardemom in een pannetje en verwarm al roerend zachtjes tot de chocolade helemaal gesmolten is. Dip de smultringer er voor de helft in en bestrooi de chocolade eventueel met nog wat anijszaad.

Ingelegde haring met krieltjes, komkommer en verse kruiden



4 PERSONEN

10 MINUTEN

Ingrediënten

- 800 G NIEUWE AARDAPPELKRIELTJES
- 1X MAAL HET RECEPT VOOR INGELEGDE HARING (ZIE P. 192) OF GEWOON 4 ZURE OF ZOUTE HARINGEN
- 1 BOSJE VERSE KRUIDEN (PETERSELIE, BIESLOOK, DILLE, DRAGON)
- 1/2 KOMKOMMER, IN BLOKJES
- 1 BAKJE TUINKERS

Bereiding

Kook de aardappelen met schil bijna gaar. Laat een beetje afkoelen en halveer. Leg op een bord met de haringen en bestrooi met de verse kruiden, blokjes komkommer en tuinkers.

