



**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

<b>Fattiga riddare</b> , wentelteefjes met cranberryjam en kwark	8
<b>Granolareep</b> met lekker veel kaneel	13
<b>Pocherat ägg</b> , gepocheerd ei met dille-yoghurtsaus	17
<b>Mannapuuro</b> , tarwegriespap met rode bessen	19
<b>Kaurapuuro</b> , zoute havermout met zaden, noten en pitten	22
<b>Sprøde vafler</b> , knapperige speltwafels met gerookte zalm en zure room	25
<b>Fleskepølske</b> , worstjes met spek, roerei en verse kruiden	28
	29
	31
	34

### Fika in de ochtend

<b>Gingerbreadcake</b> met gesuikerde cranberry's	37
<b>Sandbakksel</b> , een eenvoudig bijzonder bakseltje	40
<b>Kanelbullar</b> , kleine kaneelbroodjes	43
<b>Koffie</b> met hazelnoot, karamel en room	46
<b>Havermouthballetjes</b> met pepparkakor touch!	49
<b>Havermouthballetjes</b> van dadels	50
<b>Lussebullar</b> , gele saffraanbroodjes	50
<b>Kladdkaka</b> , supersnelle chocoladetaart	55
<b>Rapaperijuoma</b> , rabarberdrankje	56
<b>Bananenbrood</b> met rode bessen	58
<b>Chocolademelk</b> met piment, kaneel en gember	61
	62

### Lunch

<b>Neslesuppe</b> , wildebrandnetelsoep	67
<b>Tunnbröd</b> met gerookte makreel, eieren, waterkers en komkommer	69
<b>Fiskefrikadelles</b> , viscakejes met garnalen, koolrabi, wortel en room	70
<b>Smørebrød</b> , roggebrood met vrolijk beleg	73
<i>• Zalm, komkommer en aspergepunten • Zure haring en radijs</i>	78
<i>• Blauwschimmelkaas, jeneverbesboter en walnoten • Bietentartaar en mierikswortelroom • Rookvlees, jeneverbesboter en remouladesaus</i>	
<i>• Garnalen, waterkers en dragon • Pekelvlees, bietentartaar en mierikswortelroom • Spinazie, ei en kalles</i>	
<b>Parelgortsalade</b> met rosbeef, amandelen, abrikozen en yoghurtsaus	85
<b>Kaastosti</b> van vetakakor met bieslook-amandelpesto	88
<b>Zonnige venkelsalade</b> met sinaasappel, boekweit en cottagecheese	90

### Fika in de middag

<b>Bramentaart</b> met een vleugje vlierbloesem	95
<b>Tunnbröd</b> met kaneelboter	98
<b>Chai latte</b>	101
<b>Vanhempi-kukka</b> , vlierbloesemdrankje met spuitwater	101
<b>Kardemummabullar</b> , kardemombuns	102
<b>Pepparkakor</b> , kruidige koekjes met sinaasappelrasp	102
<b>Rabarbertaartjes</b> met anijscrumble	104
<b>Semmeltårta</b> , roombroodjescake	109
<b>Palsternakka kakku</b> , taart met pastinaak, kardemomcrème en hazelnoten	110
<b>Nordic appeltaartjes</b>	115
	117

### Diner

<b>Runderstoofschotel</b> met pimentbessen en gepickelde rammenas	121
<b>Visstoofschotel</b> van witvis met venkel, spinazie, room en dille	122
<b>Herfstige groentetaart</b> met paddenstoelen en blauwschimmelkaas	125
<b>Kipstoofschotel</b> met wortel, champignons, tijm en laurier	129
<b>Muslinger med peberrod</b> , mosselschotel met mierikswortel en venkel	130
<b>Lohippiirakka</b> , zalm-pie uit de losse pols met zilvervliesrijst, ei en erwten	132
<b>Köttbullar</b> , ouderwetse gehaktballetjes in beroemde saus met groentelinten	137
<b>Paddenstoelen-aardappelpuree</b> en gegrilde spitskool met kappertjessaus	141
<b>Gebakken gamba's</b> met kruiden en citroen in een puntzak	144
<b>Groenegroentetaart</b> met asperges en geitenkaas	148
<b>Kolbulle</b> , pannenkoeken met spek of kaas	153
	154

### Dessert

<b>Rabarbertoetje</b> met meringue	159
<b>Hyytelöityjä vadelmia</b> , frambozen in geleï	161
<b>IJslolly's</b> van skyr met blauwe bessen & van vlierbloesem met rode bessen	164
<b>Chocolade-kardemomroom</b> met rode bessen	167
<b>Famous droptoetje</b> met dropvetters en kersen	168
<b>Pruimen</b> uit de oven met vanillesaus	173
	174

### Op de plank

<b>Vlierbloesemsiroop &amp; vlierbloesemazijn</b>	179
<b>Ook in de lange winter proef je de zomer</b>	181
<i>• Pruimenjam met kaneel, piment en kruidnagel • Cranberryjam • Rabarberjam met vlierbloesemsiroop • Pompoenjam met kardemom • Bramenjam met basilicum</i>	185
<b>Gepickelde groenten</b>	191
<b>Ingelegde haring</b>	192
<b>Gravad lax</b> , ingelegde zalm	196
<b>Bieten-mierikswortelspread</b>	199

### Om samen te vieren

<b>Kerst</b>	201
<b>Santa Lucia</b>	203
<b>Midzomernachtfeest</b>	213
	221

### Dank je wel! Ingrediëntenindex Colofon

	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**





# Ontbijt

## Fattiga riddare wentelteefjes met cranberryjam en kwark



4 PERSONEN

15 MINUTEN

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

#### Benodigheden

- GARDE



#### 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.

## Kaurapuuro

### zoute havermout met zaden, noten en pitten



4 PERSONEN 15 MINUTEN

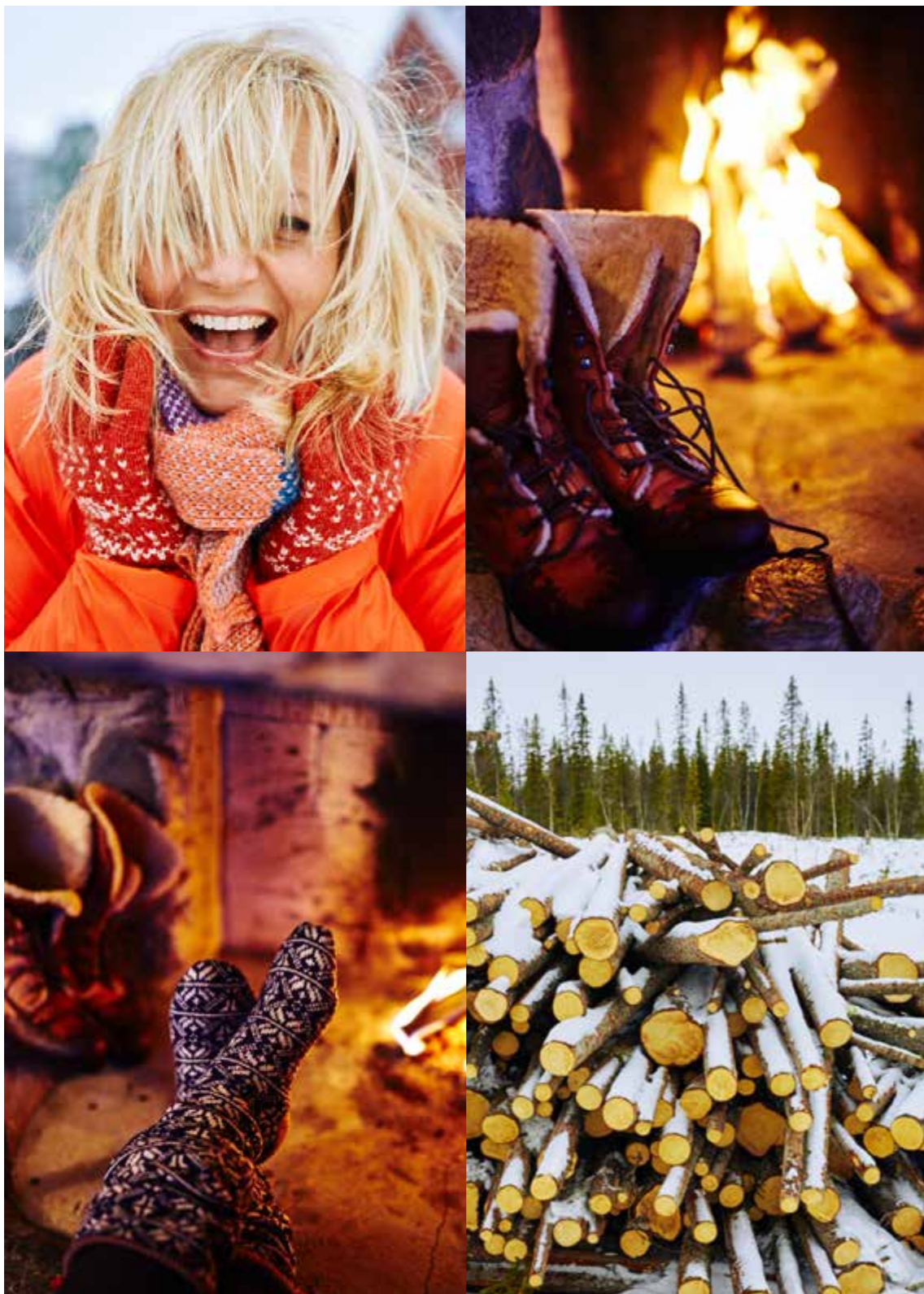
Havermout kent ook in Scandinavië een enorme revival; er zijn in Stockholm zelfs eettentjes waar je niks anders kunt bestellen. Net als mannapuuro wordt ook deze pap behoorlijk zout gegeten. Bovendien maken ze de havermout vrij dik en serveren het dan met een scheut koude melk. Je kunt het zout natuurlijk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





## 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. (Keesje 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 cacao poeder 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

### Benodigheden

- 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 BESTROOEN

#### VOOR DE VULLING

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

### Benodigheden

- 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 bekleed 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!’**





## 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 PADDENSTOELN, IN STUKJES
- 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

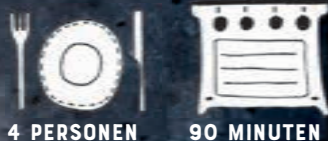
### Bereiding

- 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 tijmblaadjes 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.

### TIP

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

## 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 KRISTALSUIKER
- 2 EL ZOUT, ZONDER JODIUM
- 1 LAURIERBLAD
- 4 JENEVBESSEN
- 3 PIMENTBESSEN

### Benodigheden

- 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 zoi 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 kinderhandjes 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 KRISTALSTUIKER
- 2 EIERN
- 600 G MEEL VAN HARD GRAAN (GRANO DURO TIPO OO)
- 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)STUIKER, OM TE BESTROOEN

### VOOR DE DIP

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

### Benodigdheden

- MIXER MET KNEEDHAKEN
- RONDE KOEKJESSTEKERTJES VAN ONGEVEER 8 EN 3,5 CM Ø
- FRITURPAN

### 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 kristalsuiker, 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.

