

De nieuwe
**Nordic
Cuisine**

—
Recepten uit een
Scandinavische keuken

SIMON BAJADA



CARRERA
culinair



VOORWOORD

Het schrijven van een boek met het woord 'nieuw' in de titel is een tikkeltje gewaagd, vooral voor iemand die waarde hecht aan geschiedenis en basisbeginselen. Voor mij klinkt 'nieuw' vaak als iets synthetisch, onbezonnens en tijdelijks. Eigenschappen waar de nieuwe Nordic Cuisine niet aan voldoet. Maar ironisch genoeg denk ik dat het juist deze 'nieuwheid' was die me in eerste instantie aantrok.

De diepte en diversiteit van de Italiaanse en Franse keuken of van gerechten uit het Midden-Oosten is uitgebreid beschreven – en terecht. Maar elk gerecht dat je aanmaakt met een royale scheut olijfolie of room – of er voldoende kruiden en specerijen aan toevoegt – wordt lekker! Ik raakte in de ban van de Scandinavische culinaire tradities juist vanwege de talloze subtiele en bijzondere smaakcombinaties, en de manier waarop er met ongebruikelijke ingrediënten wordt geëxperimenteerd.

Mijn culinaire interesse is gevoed door mijn reizen en de vele keukens waar ik wereldwijd heb gewerkt. Zo was ik kok in een Scandinavisch restaurant, net voordat de keuken zijn wereldwijde doorbraak beleefde, en destijds vond ik het eigenlijk een nogal onsamenhangende combinatie van smaken en technieken – althans, zo kwam het in die keuken op mij over. Het duurde tot 2006 voordat de Scandinavische keuken zoals we die nu kennen mij in zijn greep kreeg.

Ik las een artikel in een tijdschrift over een Deens restaurant dat internationaal lof begon te oogsten en was onder de indruk van de foto's van het minimalistische, eenvoudige interieur. Geen gesteven wit linnengoed, geen overdaad aan kristal; het geheel was sereen en werd gekenmerkt door natuurlijke elementen zoals hout en steen. Toen ik las dat de koks hun eigen azijn destilleerden, hadden ze helemaal mijn aandacht!

De smaken die ik later dat jaar bij Noma proefde, waren een openbaring voor me – ik was meteen verslaafd. Het mooist vond ik het selectieproces van de ingrediënten: dat ze bijvoorbeeld lokale, in het wild geplukte kruiden gebruikten in plaats van het gangbare tropische spul van overzee.

De Scandinavische keuze voor het gebruik van lokale ingrediënten en bereidingswijzen fascineert me nog steeds. Bij

de bekendere internationale keukens vormen verfijnde technieken en exclusieve ingrediënten de basis van de gerechten, waarbij chefs zich vaak strikt aan soms eeuwenoude regels houden. De Scandinaviërs stellen dit traditionele culinaire ethos naar mijn idee ter discussie in hun zoektocht naar wat de Nordic Cuisine is – en kan worden.

Het denken is aan het veranderen, nu chefs hun aandacht richten op het herontdekken van technieken en ingrediënten. Het is een progressieve benadering, niet gehinderd door traditionele, rigide regels, en gasten zijn ook steeds meer bereid nieuwe dingen te proberen. Dankzij deze vrijheid kunnen chefs hun fantasie de vrije loop laten, en het is echt niet altijd hightech wat de klok slaat – niet elk restaurant heeft Pacojets of voedseldrogers. Ook thuis-koks beginnen te experimenteren met technieken die toepasbaar zijn op ingrediënten die ze in hun eigen omgeving kunnen vinden.

Zoals de medeoprichter van Noma, Dane Claus Meyer, het stelt: 'Deze nieuwe keukenideologie is geen oorlogsverklaring aan de Thaise keuken of Mexicaanse guacamole of sushi, noch is het een kruistocht tegen pizza. Wij koesteren geen nationalistische gevoelens, maar we vinden wel dat het eten uit onze eigen regio mee mag zingen in het grote koor van internationale culinaire stromingen.'

Culinaire trends komen en gaan, net als in de mode, muziek en andere kunstvormen, maar nu Noma en ook andere Scandinavische restaurants een definitieve plek in de culinaire wereldtop hebben veroverd, komt Michelin met een aparte gids voor Scandinavische landen, en verschijnen er steeds meer typisch regionale ingrediënten in de supermarkt – hét bewijs dat de Scandinavische keuken geen eendagsvlieg is.



INHOUD

INLEIDING	8
—	
Basis	12
Vorraadkast	40
Klassiekers	64
Uit de zee	104
Van het land	134
Uit het bos	166
Bakken	190
Zoetigheden	222
—	
ALTERNATIEVEN	252
REGISTER	257



Rabarberchutney

De natuurlijke zure smaak van rabarber maakt het een ideaal ingrediënt om met azijn en suiker in te maken.

VOOR 2 POTTEN
VAN 300 G

Steriliseer de glazen potten door ze met heet sop af te wassen, goed om te spoelen en 20 minuten op 120 °C in de oven te drogen. Laat afkoelen.

Hussel de blokjes rabarber om met suiker en zout.

Bak de uienringen 5 minuten in de olie op middelhoog vuur tot ze zacht en glazig zijn.

Doe er de mosterdzaadjes bij en voeg wanneer die beginnen te springen de rabarber en azijn toe. Leg een deksel op de pan, laat 5 minuten koken tot de rabarber zachter is en uit elkaar beginnen te vallen, neem de deksel weg en laat de rabarber vervolgens al roerend nog 7 minuten pruttelen. Laat afkoelen.

Schep de rabarber in de gesteriliseerde potten en bewaar maximaal 1 week in de koelkast.

4 STELEN RABARBER, IN BLOKJES VAN 2 CM

3 EL FIJNE SUIKER

½ TL ZOUT

1 UI, IN DUNNE RINGEN

1 EL KOOLZAADOLIE

2 TL MOSTERDZAAD

1 EL APPELCIDERAZIJN

Paté, venkeljam & hazelnoten

Levercrème (meestal paté genoemd) is populair beleg voor de onvermijdelijke open sandwiches die je in alle Scandinavische landen vindt. Helaas gaat het vaak om commercieel geproduceerd spul vol toevoegingen en conserveringsmiddelen. Kippenlevertjes zijn goedkoop en erg lekker, en als je ze zoals hier bakt en met een scheutje aquavit op smaak brengt, geef je de Zuid-Europese klassieker een Scandinavische draai. Een heerlijk smeersel voor op een cracker, vooral in combinatie met het zoetje van de venkeljam en de krokante nootjes.

VOOR 8
PERSONEN

Steriliseer een paar glazen potten door ze met heet sop af te wassen, goed om te spoelen en 20 minuten op 120 °C in de oven te drogen. Laat afkoelen.

Maak de venkeljam door zout, venkel, suiker en citroensap in een kleine pan met dikke bodem op laag vuur te vermengen en minstens 40 minuten, maar maximaal 1 uur, zachtjes te laten koken. Blijf roeren om te voorkomen dat de boel aanzet. De plakjes venkel moeten zacht zijn en het mengsel goudbruin van kleur. Dreigt het te droog te worden, leg dan de deksel op de pan. Laat de jam een beetje afkoelen en schep in de gesteriliseerde potten (in de koelkast blijft de jam een paar weken goed).

Klaar ondertussen 100 g van de boter in een kleine pan op laag vuur; giet de goudgele, heldere boter voorzichtig in een kom of schenkan en gooi het witte bezinsel weg.

Bak de sjalot- en knoflooksnippers 3 minuten in een scheutje olie op matig vuur, of tot ze glazig zijn. Zet het vuur wat hoger, doe de kippenlevertjes erbij en kruid ze met een snufje zeezout en witte peper. Schroei de levertjes in circa 1 minuut rondom dicht en bak ze vervolgens 4-5 minuten tot ze vocht beginnen af te geven. Giet de aquavit erbij, laat nog 1 minuut pruttelen en schep het geheel in een blender.

Doe er de rest van de boter, een snufje witte peper en de tijm bij, en hak de levertjes 3 minuten fijn terwijl je de randen van de beker tussentijds een paar keer schoon schraapt.

Schep de paté in een ondiepe glazen of aardewerken schaal, of werk hem als je heel fijne paté wilt door een fijne zeef. Giet de geklaarde boter erop en zet de schaal minstens 2 uur in de koelkast. De smaak ontwikkelt zich nog verder, vandaar dat ik hem meestal een hele nacht in de koelkast laat staan. Afgedekt met plasticfolie blijft de paté een week goed.

Serveer met roggebrood of crackers en de venkeljam, en garneer met geroosterde hazelnoten en wat extra tijmblaadjes.

300 G GEZOUTEN BOTER, OP
KAMERTEMPERatuur

2 SJALOTJES, GESNIPPERD

1 TEEN KNOFLOOK, GESNIPPERD

2 TL KOOLZAADOLIE

400 G HELE KIPPENLEVERTJES,
SCHOONGEMAAKT GEWICHT

ZEEZOUT

WITTE PEPER

60 ML KRUIDIGE AQUAVIT (ZIE BLZ. 252)

EEN PAAR TAKJES TIJM, BLAADJES GEPLUKT,
PLUS EEN EXTRA TAKJE TER GARNERING

ROGGEBROOD (ZIE BLZ. 201-203) OF
CRACKERS, VOOR ERBIJ

100 G GEROOSTERDE HAZELNOTEN, GROF
GEHAKT

VENKELJAM

½ TL ZOUT

1 VENKELKNOL VAN 600 G (OF 2 KLEINTJES),
IN FLINTERDUNNE PLAKJES (LIEFST OP EEN
MANDOLINE GESNEDEN)

140 G FIJNE SUIKER

SAP VAN ½ CITROEN





Gehaktballetjes

Wat is het verschil tussen Zweedse en Deense gehaktballetjes, en Italiaanse? Nou, om te beginnen dobberen ze niet in tomatensaus. Maar volgens mij maken vooral de in melk geweekte broodkruimels en het vleugje piment het grote verschil. Door half runder- en half varkensgehakt te gebruiken, krijg je een zalig rijke smaak, maar als je wilt kan het ook met enkel rund. Gebruik een blender om het gehakt zo fijn mogelijk te krijgen. Maak meteen een dubbele portie, je kunt de balletjes goed invriezen.

VOOR 4 ZEER ROYALE PORTIES, PLUS WAT RESTJES

Kook de aardappels voor de puree 12-15 minuten in een grote pan gezouten water tot ze gaar zijn. Giet af en laat uitwasemen en afkoelen.

Verwarm de melk, room en boter in een grote pan op laag vuur tot de boter gesmolten is. Stamp de aardappelen; het liefst met een pureeknijper, maar het kan ook met een stamper. Roer door het botermengsel, en breng op smaak.

Meng in een grote kom het broodkruim met piment, zout en witte peper. Roer er de melk door om er een gladde pasta van te maken en laat 10 minuten staan. Voeg als het mengsel te droog is nog een scheutje melk toe.

Rasp de uien extreem fijn of hak ze fijn in een blender.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng met de hand de beide soorten gehakt met de uitjes, eieren en broodkruimpasta. Draai met vochtige handen tot balletjes van circa 3 cm en leg op de bakplaat.

Breng de bouillon voor de saus aan de kook. Strooi de bloem in een droge pan op middelhoog vuur en verwarm al roerend met een houten lepel een paar minuten tot de bloem goudbruin kleurt. Pas goed op dat hij niet verbrandt, anders kun je opnieuw beginnen. Meng er vervolgens vlug de boter door tot alle bloem is opgenomen; het kan zijn dat je iets meer boter nodig hebt. Giet er scheutje voor scheutje de kokende bouillon bij en blijf roeren tot je een glad mengsel hebt. Wrijf eventuele klontjes door een fijne zeef. Veeg de pan schoon, giet de saus terug en laat al roerend op matig vuur pruttelen tot de saus in begint te dikken. Giet als de saus te dik is nog een scheutje bouillon (of water) erbij. Roer het sinaasappelsap erdoor, breng op smaak en zet weg.

Verwarm de oven voor op 140 °C. Verhit de boter en olie in een zware gietijzeren pan op middelhoog vuur tot de boter begint te schuimen. Braad de gehaktballetjes in porties in 10 minuten rondom egaal bruin. Houd ze warm in de oven terwijl je de rest bakt, en voeg eventueel nog wat extra olie en boter toe.

Warm de saus op en klop nog even glad. Warm ook de puree langzaam op. Serveer de gehaktballetjes en puree in een plens saus met een klodder jam en wat ingemaakte komkommer.

LINGON- OF VOSSENBESSENJAM, VOOR ERBIJ

MILD INGEMAakte KOMKOMMER (ZIE BLZ. 36), VOOR ERBIJ

AARDAPPELPUREE

800 G AARDAPPELS, GESCHILD

100 ML VOLLE MELK

100 ML SLAGROOM

25 G GEZOUTEN BOTER

GEHAKTBALLETJES

50 G DROOG BROODKRUIM

2 SNUFJES PIMENT

2 TL ZOUT

½ TL WITTE PEPER

200 ML VOLLE MELK

2 KLEINE UIEN, GEPELD

500 G RUNDERGEHAKT

500 G VARKENSGEHAKT

2 EIEREN, GEKLUTST

1-2 EL KOOLZAADOLIE

1-2 EL GEZOUTEN BOTER

BRUINE SAUS

600 ML RUNDERBOUILLON (LIEFST ZELFGEMAAKT)

2 EL BLOEM

2-3 EL GEZOUTEN BOTER

1 EL SINAASAPPELSAP



Kaneelbroodjes

Ik noem dit kaneelbroodjes om je aandacht te trekken! Ze bevatten zeker kaneel, maar ook kardemom, en dat maakt ze volgens mij alleen maar lekkerder. Kardemom is in Scandinavische landen al populair sinds de Vikingen deze exotische specerij bij hun aanvallen op Constantinopel voor het eerst proefden.

Het is een zeer vergevingsgezind deeg, dus gebruik het als basis en leef je uit met de vulling. Gebruik specerijenmengsels of jams, maar mijd al te nat spul. Minder traditionele combinaties die ik geprobeerd heb zijn vijg met venkel en vanille met saffraan. In IJsland gebruiken ze vaak dadelpasta en maken de broodjes af met een laagje glazuur, zoals Amerikaanse donuts.

VOOR ONGEVEER
16 BROODJES

Klop voor het deeg de suiker en boter in ongeveer 3 minuten licht en luchtig. Zeef de bloem boven een aparte kom en meng de gist erdoor.

Doe het ei bij het boter-suikermengsel en klop 2 minuten. Voeg geleidelijk afwisselend de melk en room, gezeefde bloem en zout toe, en blijf kloppen tot je een glad, licht plakkerig deeg hebt. Gebruik je een keukenmachine met deeghaak, dan moet de machine 15 minuten draaien. Doe je het met de hand, kneed dan minstens 15 minuten tot het deeg glad en elastisch is. Dek de kom af met een schone theedoek en laat 1 uur op een warme plek rijzen.

Kneed het deeg tot een grove rechthoek en rol deze voorzichtig uit tot een dikte van 2 cm, zodat het zo luchtig mogelijk blijft.

Klop de suiker en boter voor de vulling licht en luchtig, bestrijk het deeg ermee en strooi er kaneel en kardemom naar smaak over. Vouw het deeg dubbel, en vervolgens nog een keer, zodat je weer een rechthoek hebt. Rol het deeg opnieuw uit, maar nu tot een dikte van 1,5 cm, en snijd het met een pizzawiel of groot mes in lange, ongeveer 2 cm brede repen; je zou er ongeveer 16 repen uit moeten kunnen halen.

Er zijn vele manieren om er broodjes van te maken. De gemakkelijkste, hoewel een beetje ingewikkeld om uit te leggen, is een reep deeg twee keer rond drie vingers te wikkelen, het uiteinde met je duim als ankerpunt over de lussen heen te vouwen en het van onderaf in de opening te drukken. Als je dat te lastig vindt, kun je er ook gewoon een soort slakkenhuisjes van rollen. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, dek af met een schone theedoek en laat 45 minuten op een warme plek narijzen.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Kwast de broodjes in met het geklutste ei en bak ze 10 minuten in de oven. Bedruppel ze direct uit de oven met siroop en bestrooi met suiker.

135 G FIJNE SUIKER
100 G BOTER, OP KAMERTEMPERATUUR
700 G BLOEM
18 G GEDROOGDE GIST
1 GROOT EI
200 ML VOLLE MELK
100 ML SLAGROOM
SNUFJE ZOUT

VULLING
90 G FIJNE SUIKER
150 G BOTER, OP KAMERTEMPERATUUR
1-2 EL KANEEL, NAAR SMAAK
1 EL KARDEMOMZAAD, FIJNGESTAMPT
(OPEN DE PEULEN OM BIJ DE ZAADJES TE KOMEN)

GLAZUUR
1 EI, GEKLUTST
50 ML GOLDEN SYRUP OF LICHTE STROOP,
AANGELENGD MET 1 EL WATER
2 EL FIJNE SUIKER





Alle Scandinavische landen zijn omringd door de zee, en landinwaarts is het landschap bezaaid met meren en rivieren. De verschillende zoutgehaltes en temperaturen in de regio resulteren in een enorme verscheidenheid aan zalige vis. Het is dan ook geen wonder dat vis en zeevruchten in de regionale keuken een centrale rol spelen.

Vroeger waren conserveringsmethoden als zouten, drogen, fermenteren en roken (Hoofdstuk 1) noodzakelijk om voorbereid te zijn op barre tijden. Tijdens de wintermaanden was de visserij vanwege de gure weersomstandigheden een hachelijke onderneming, en ook nu nog zijn de noordelijke vaarroutes zes maanden per jaar onbegaanbaar door het dikke pakij. Ijsvissen is echter een steeds populairder tijdverdrijf. Ik heb zelfs caravans op het ijs zien staan waar men aan de onderkant een luik in had gemaakt om direct in een wak in zee te kunnen vissen – zo vanuit de zee in de pan, verser wordt het niet!

Veel Scandinavische chefs conserveren en bereiden hun vis nog altijd op traditionele wijze vanwege de unieke smaak, met name in Zweden waar ze meer methoden lijken te kennen dan waar ook ter wereld. Ze hebben bovendien talloze manieren van serveren, inclusief pogingen om vis te combineren met lokale ingrediënten als kaas, fruit en jam.

Makreel, haring en zalm zijn sterke, vette vissoorten met een uitgesproken smaak, waardoor ze met de uiteenlopendste ingrediënten gecombineerd kunnen worden, zoals haring met kaas of zalm met feta en bacon. Sommige combinaties werken heel goed, andere vragen enige gewenning! In dit hoofdstuk ga ik in op een aantal traditionele methoden van bereiden en serveren, maar ook op nieuwere technieken om te genieten van alles wat de zee te bieden heeft.

Oesters, appelcidergranita & zoethout

De Deense affiniteit met zoethout komt in het hoofdstuk Zoetigheden nog uitgebreid aan bod, maar deze combinatie met zout moet je hebben geproefd om het te geloven. De ultieme zilte smaak van de oester naast het heerlijk frisse zoetje van de granita is even bijzonder als uitmuntend. Een perfect gerecht voor op een warme zomerdag.

VOOR 6
PERSONEN

Blend voor de granita de appelcider met de komkommer; giet het mengsel in een ondiepe schaal van 30 x 20 cm en zet minstens 4 uur in de vriezer.

Laat de granita een half uur voor het serveren 5 minuten op kamertemperatuur staan en kras met een vork de bovenste helft van het ijs los om er een soort 'sneeuw' van te maken. Zet 10 minuten terug in de vriezer en herhaal.

Open de oesters, schep er een eetlepel granita op en maak af met een snufje zoethoutpoeder naar smaak. Serveer de oesters op een bedje van vochtig rotszout.

500 ML APPELCIDER

1 KOMKOMMER, GESCHILD, IN DE LENGTE
GEHALVEERD EN ZAADJES VERWIJDERD

24 OESTERS

1 EL ZOETHOUTPOEDER, NAAR SMAAK

GROF ROTS- OF ZEEZOUT, OM TE
SERVEREN





Varkensworst, gort & bietensalade

Isterbandworst is een grove, licht gerookte varkensworst uit het Zweedse Småland. Hij wordt gemaakt van varkensvlees, gort en aardappel, en kan als hij alleen wordt gegeten wat zurig van smaak zijn. Hij wordt bijna altijd geserveerd met ingemaakte bietjes en aardappeltjes met dille. Deze salade bestaat uit traditionele ingrediënten, die op een bijzondere manier worden gecombineerd.

VOOR 4
PERSONEN

Week de gort 10 minuten in 1 liter water, giet af en kook de korrels vervolgens circa 50 minuten in minstens 4 liter water. Ze moeten nog een beetje al dente zijn. Laat uitlekken, spoel af met koud water en laat opnieuw uitlekken. Doe over in een mooie kom, laat een paar minuten afkoelen en roer er dan de olijfolie en azijn door.

Verwarm de koolzaadolie in een koekenpan op middelhoog vuur en braad daarin de worstjes gaar. Hoe lang ze moeten, is afhankelijk van de dikte, maar 10-12 minuten zou voldoende moeten zijn.

Snijd de worstjes schuin in plakjes van circa 2 cm. Hussel de bietjes en dille door de gort en breng op smaak.

Verhit een grillpan op hoog vuur en rooster daarin de uienringen ongeveer 2 minuten aan elke kant, of tot ze bijna zwart zijn. Strooi over de warme salade en serveer direct. Geef er desgewenst een kommetje yoghurt bij.

220 G PARELGORT

2 EL OLIJFOLIE

1 EL APPELCIDERAZIJN

1 EL KOOLZAADOLIE

600 G LICHTGEROOKTE VARKENSWORST

100 G INGEMAAKTE BIETJES (ZIE BLZ. 36)

25 G DILLEGROEN

2 UIEN, IN 1 CM DIKKE RINGEN

YOGHURT, VOOR ERBIJ (NAAR KEUZE)



Dennennaalden, pannenkoeken & pollen

Ik wil niet zeggen dat je je kerstboom op moet eten ofzo, maar dennennaalden hebben een muntachtige, frisse smaak die perfect is om bouillons, soepen en siropen mee te parfumeren. Niet alle dennenbomen zijn overigens eetbaar. Sommige, zoals de Australische she-oak en bepaalde soorten casuarinas, zien eruit alsof ze naalden hebben maar zijn feitelijk geen dennenboom. Sparren zijn het meest geschikt. Pluk de jonge topjes zodra ze uit hun bruine, papierachtige hulsjes komen. In dit recept bak je een stapel grote pannenkoeken om in punten te snijden, maar je kunt ook individuele torentjes van minipannenkoekjes serveren, zoals op de foto.

VOOR 4-6
PERSONEN

Begin met de vla: verwarm de melk tot hij net begint te stomen maar nog niet kookt. Als je een keukenthermometer hebt: 60-80 °C is goed. Doe er de sparrentopjes of -naaldjes, of de theezakjes bij, en laat 10 minuten trekken. Probeer en giet de melk door een fijne zeef in een kan. Wil je een sterke smaak, laat dan nog een paar minuten langer trekken.

Klop de dooiers, suiker en maïzena in een kom door elkaar. Giet er eerst een kwart van de geparfumeerde melk bij en klop goed. Giet er vervolgens de rest van de melk bij en klop alles glad. Giet de vla terug in de pan en breng al kloppend op middelhoog vuur aan de kook. Laat al roerend 1-2 minuten koken tot de vla begint in te dikken. Zet de pan in een laagje ijskoud water, of in de vriezer, en blijf roeren om het mengsel mooi glad te houden. Roer er als de vla bijna is afgekoeld de boter door en zet de vla in de koelkast.

Maak het pannenkoekenbeslag. Klop in een kom de bloem, melk, water of pils, suiker, eieren, de helft van de boter en een snufje zout los. Het beslag moet een dikke, schenkbare consistentie hebben. Dek de kom af met plasticfolie en zet minstens 1 uur in de koelkast.

Zet wanneer je zover bent een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Vet de pan in met de resterende boter. Schep er 2-3 eetlepels van het beslag in en kantel en draai de pan om het beslag over de bodem te verdelen. Bak de pannenkoek 30 seconden - 1 minuut tot de onderkant goudbruin is, keer om en bak de andere kant ongeveer net zo lang. Stapel de gebakken pannenkoeken op een bord en dek af met plasticfolie of een licht vochtige, schone theedoek terwijl je de rest bakt. Laat afkoelen.

Klop de vla 10 seconden in een keukenmachine goed los. Voor extra luchtigheid kun je er wat geklopte slagroom doorheen spatelen. Stapel de afgekoelde pannenkoeken met laagjes vla ertussen op en bewaar wat vla voor bovenop. Dek de taart af met plasticfolie en zet minstens 1 uur in de koelkast. Bestrijk kort voor het serveren met het laatste beetje vla, strooi er de pollen over, maak af met een scheutje honing en snijd in punten.

- 150 G BLOEM
- 250 ML VOLLE MELK
- 125 ML LAUW WATER OF PILS
- 3 EL FIJNE SUIKER
- 4 GROTE EIEREN
- 80 G BOTER, GESMOLTEN
- 50 G GEDROOGDE POLLEN, TER GARNERING
- VLOEIBARE HONING, VOOR ERBIJ
- DENNENNAALDEN VLA
- 500 ML VOLLE MELK
- 2 SPARRENTAKJES VAN 10-15 CM, TOPJES OF NAALDJES GEPLUKT, OF 2 ZAKJES DENNENNAALDENTHEE
- 6 GROTE EIERDOOIEREN
- 110 G FIJNE SUIKER
- 30 G MAÏZENA
- 2 EL BOTER, OP KAMERTEMPERatuur
- 150 ML SLAGROOM, GEKLOPT (NAAR KEUZE)





Droomcake met gerst & vruchtjes

Het originele recept voor deze cake werd meer dan vijftig jaar geleden bedacht door een vrouw in het Deense Jutland. Haar kleindochter noemde de cake drommekage, oftewel 'droomcake', en schreef hem in voor een bakwedstrijd. De cake won en het nieuws verspreidde zich als een lopend vuurtje. Het is tegenwoordig een van de meest gegeten cakes van Denemarken. Een belangrijke ambassadeur van de toegankelijke, nieuwe Nordic Cuisine, Mia Irene Kristensen, vervangt de kokos uit de originele versie door gerst om hem wat traditioneler 'Nordic' te maken. Het contrast tussen de luchtige cake met romige bodem en de zalig taai karameltopping is geweldig! In plaats van room kun je ook volle melk gebruiken.

VOOR 8-10
PERSONEN

Verwarm de oven voor op 190 °C. Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom.

Klop in een andere kom de eieren en suiker ongeveer 10 minuten tot een bleek, luchtig mengsel.

Zeef de bloem en het bakpoeder bij het eiermengsel en spatel erdoor. Roer er de gesmolten boter, vanille en room doorheen, en vervolgens het fruit.

Schenk het beslag in een diepe springvorm van 20 cm ø (je kunt ook een grotere vorm gebruiken, maar dan moet je de baktijd verkorten) en bak de cake 40 minuten, of tot hij in het midden stevig aanvoelt.

Begin ongeveer 5 minuten voordat de cake klaar is met de topping. Meng alle ingrediënten in een pan op middelhoog vuur en roer tot het mengsel zachtjes pruttelt.

Neem de cake uit de oven en verhoog de temperatuur tot 220 °C.

Giet de karamel over de cake en zet hem nog 5-7 minuten terug in de oven tot je ziet dat de karamel stolt en er bruine randjes op beginnen te komen. Laat de cake een paar minuten in de vorm staan voordat je hem rondom met een mes lossnijdt en de rand verwijdt. Laat volledig afkoelen en uitharden, snijd in punten en serveer er slagroom of vla bij.

300 G BLOEM

3 TL BAKPOEDER

3 GROTE EIEREN

300 G FIJNE SUIKER

90 G BOTER, GESMOLTEN

2 TL VANILLE-EXTRACT

200 ML SLAGROOM

175 G RODE AALBESSEN, ZWARTE
BESSEN OF BOSBESSEN, VERS OF UIT DE
DIEPVRIES

SLAGROOM OF VLA, VOOR ERBIJ

TOPPING

180 G BOTER

60 ML VOLLE MELK

300 G BRUINE BASTERDSUIKER

175 G GERSTVLOKKEN OF HAVERMOUT

3 TL DONKERE MOUT (ZIE BLZ. 254)
(NAAR KEUZE)

Skyr-ijslolly's met bosvruchtjes

Waar de rest van de wereld genoeg neemt met normale en Griekse yoghurt, kent Scandinavië een verbluffend assortiment aan gefermenteerde zuivelproducten. IJsland spant wat dat betreft de kroon met zijn licht zurige, fluweelzachte skyr, waarvan beweerd wordt dat het door de Vikingen is geïntroduceerd. Skyr is nu een van de meest iconische producten van het land; waarschijnlijk mede vanwege de afkeer van de rest van de wereld van walvisvlees! Het bijzondere zuivelproduct staat mondiaal in de belangstelling; het wordt tegenwoordig geëxporteerd naar andere Scandinavische landen en Engeland, en in New York en Californië wordt het zelfs op bescheiden schaal geproduceerd. Je kunt het goed invriezen – in elk geval beter dan de meeste andere soorten yoghurt – en is daarom perfect voor deze ijslolly's.

VOOR ONGEVEER 8 IJSJES

Roer alle ingrediënten goed door elkaar, schep het mengsel in ijsvormpjes en vries ze minstens 3 uur in.

500 ML SKYR OF GRIEKSE YOGHURT

250 G GEMENGDE BOSVRUCHTJES
(DIEPVRIES IS PRIMA, MAAR SPOEL ZE
DAN WEL EVEN AF)

1 EL VLOEIBARE HONING

1 EL AMANDELBOTER

