



Scandinavische keuken

Bergens Fiskesuppe Bergens vissoep

Voor 6 personen

Visbouillon

4 eetlepels grof gehakte
pastinaak
8 eetlepels grof gehakte
wortels
1 grote gele ui. grof gehakt
1 aardappel geschild en
gehakt
1 theelepel zout
6 hele zwarte peperkorrels
1 theelepel gehakte
peterselie
1 laurierblad
3 takjes selderij met de
bladen
2 pond visafval (koppen.
graten enz. gewassen)
4 liter koud water

Soep

8 eetlepels fijngehakte
wortelen 2 eidooiers
4 eetlepels fijngehakte
pastinaak zout
1 pond heilbot, kabeljauw of
schelvis. aan vers gemalen
zwarte peper
een stuk maar zonder graat
3 eetlepels fijngehakte
peterselie
8 eetlepels fijngehakte prei,
alleen het witte gedeelte
6 eetlepels zure room (naar
keuze)

Om het visaftreksel dat de eigenlijke basis van de soep vormt
gereed te maken, dient men de ingrediënten die hierboven
onder het kopje zijn opgesomd, samen te voegen in een flinke 4
tot 6 liter pan of soepketel.

Breng dit alles aan de kook in een gedeeltelijk afgedekte pan,
draai dan de hitte laag en laat het gedurende 30 tot 40 minuten
sudderden. Pers dan het aftreksel door een fijne zeef in een
grote kom, met de achterkant van een houten lepel hard
drukkend op de groente- en de visafval om alle vocht eruit te
krijgen. Was de pan om en giet het aftreksel er weer in.

Breng de hoeveelheid vocht terug tot ongeveer 1 1/2 liter door
het gedurende ongeveer 20 minuten hard te koken in de open
pan. Pers het nog eens door een fijne zeef of door een linnen
doek (liefst dubbel kaasdoek).

Soep

Giet de bouillon opnieuw in de pan. Voeg daarbij de 6jngehakte
wortelen, pastinaak (witte peen) en vis. Zodra de soep kookt,
draait men de hitte terug en laat ze in de open pan gedurende
10 minuten sudderen.

Voeg dan de prei toe en laat nog 2 of 3 minuten doorpruttelen.
Neem ze van het fornuis, schep de vis eruit met de
schuimspaan en zet ze opzij op een schotel. Sla de eidooiers
met een garde in een kleine kom en meng hier ongeveer een
achtste liter van de hete soep door telkens met een eetlepel
tegelijk. Giet dit mengsel terug in de soep met een dun straaltje,
voortdurend slaand met de garde. Verdeel de vis met een vork
in stukjes en voeg deze ook bij de soep. Kruid ze met zout en
peperen maak ze opnieuw warm, maar laat ze niet koken. Dien
de soep op in soepkoppen en bestrooi elke kop met gehakte
peterselie. Voeg desgewenst 1 eetlepel zure room toe per
persoon.





Dillkött på Lamm LAMSVLEES IN DILLES AUS

Voor 6 tot 8
personen

4-pond lamsborst of -
schouder gesneden in
blokken van 5 cm
1 tot 1 1/4 liter water
bundeltje van 1
laurierblad, 5 takjes
dille en 5 takjes
peterselie,
samengebonden
1 eetlepel zout
4-hele peperkorrels, zo
mogelijk witte

2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
1/2 liter
geconcentreerde
bouillon van lamsvlees
(van boven)
3 eetlepels gehakte
verse dille
1 eetlepel witte azijn
2 theelepels suiker
mespuntje zout
een paar druppels
citroensap
1 eidooier, licht geklutst
dilletakjes
schijfjes Citroen

Breng in een grote 4 tot 6 liter braadpan met deksel, het lamsvlees in open pan met flinke hitte aan de kook in 1 tot 1 1/4 liter koud water. Verlaag daarna de hitte tot matig en schuim het vocht af met de schuimspaan. Voeg het bouquet garni, het zout en de peperkorrels toe. Dek de pan gedeeltelijk af en laat het lamsvlees heel zachtjes gedurende 1 1/2 uur sudderen, of zo lang het mals is, wat moet blijken door te prikken met een scherp mes. Haal daarna het vlees met de schuimspaan uit de pan en doe het in een diepe vuurvaste schaal, dek het af met aluminium folie en houd het warm in een oven van ongeveer 100° C.

Dillesaus

Om de saus te maken, giet men de bouillon uit de pan door een fijne zeef in een 1 1/2 tot 2 liter lage steelpan en laat het vlug op flinke hitte indampen tot het is gereduceerd tot ruim een halve liter. Smelt intussen in een liter steelpan 2 eetlepels boter. Neem de pan van het fornuis roer er de 2 eetlepels bloem door en voeg de ingedampde bouillon ineens erbij vlug kloppend met een garde. Zet de pan terug op het fornuis en breng de saus aan de kook, voortdurend kloppend tot ze mooi glad en dik is. Laat de saus sudderen op een lage hitte gedurende ongeveer 5 minuten, af en toe roerend. Voeg dan de gehakte dille, de azijn, suiker, zout en citroensap bij. Roer enkele eetlepels van deze hete saus in de geklutste eidooier en giet dit mengsel langzaam terug in de saus, voortdurend slaand met de garde. Laat nog even doorwarmen, maar niet aan de kook komen. Proef voor het afmaken en voeg zo nodig nog wat zout en peper toe. Pers de saus tenslotte door een fijne zeef over het lamsvlees. Garneer de schotel met nog wat takjes dille en citroenschijfjes en dien hem op met gekookte aardappelen met boter of met rijst.





Rårakor med Gräslök *Aardappelkoekjes met bieslook*

Voor 4 personen
4 middelgrote aardappelen
2 eetlepels gehakte verse
bieslook
2 theelepels zout
verse gemalen zwarte
peper
2 tot 4 eetlepels boter
2 tot 4 eetlepels slaolie

Schil de aardappelen en rasp ze grof, bij voorkeur in dunne flinters boven een grote mengkom. Giet het vocht dat zich uit het aardappelrasp in de kom zal vormen niet af. Werk vlug om te voorkomen dat de aardappelflinters bruin aankleuren, meng er de gehakte bieslook, het zout, en wat gemalen peper door. Verwarm de boter en de olie in een grote braadpan op hoge hitte totdat het schuim wegtrekt. De pan moet zeer heet zijn, maar het vet mag niet roken. Per aardappelkoekje worden 2 eetlepels van de flinters gebruikt en men kan er 3 of 4 tegelijk maken; met een pannenkoekmes houdt men de vorm dun en vlak; zo ongeveer 7 cm in doorsnee. Bak ze 2 à 3 minuten lang op middelmatige hitte aan elke kant, of tenminste zo lang tot ze krokant zijn en goudgeel. Voeg indien nodig boter of olie toe.





Fransk Äppelkaka Gebakken halve appels in amandelen

Voor 6 personen

1/2 liter koud water
1/4 Citroen
4 grote zure moesappels
125 gram suiker
2 theelepels zachte
ongezouten boter
1/4 pond zachte ongezouten
boter
160 gram suiker
3 eidooiers
8 eetlepels gemalen
geblancheerde amandelen
2 theelepels citroensap
3 eiwitten
snufje zout

Doe in een 1 1/2 tot 2 liter pan het koude water, het sap van de kwart citroen en ook de kwart Citroen zelf. Schil de appels, halveer ze, snij het klokhuis eruit en leg ze in het citroenwater om verkleuren te voorkomen.

Roer dan ook de suiker in het water. Breng het snel aan de kook, af en toe roerend, verlaag dan de hittebron en laat het geheel zonder deksel 6 tot 8 minuten sudderen of zolang tot de appels zacht zijn. Haal ze dan uit de pan en laat ze afdruppen op een rek. Verwarm de oven tot 175 °C.

Vet een ondiepe vuurvaste schaal, die juist groot genoeg is om de halve appels in ten laag te bevatten, in met de 2 theelepels zachte boter. Leg de halve appels naast elkaar met één in het midden de snijkant naar beneden en dus de bolle kant boven. Sla het 1/4 pond boter tot room hetzij met behulp van een elektrische mixer (op halve snelheid) of door wrijven tegen de kant van de kom met een houten lepel tot ze mooi glad is. Sla er dan 10 eetlepels suiker door, telkens bij kleine beetjes, daarna de eidooiers één voor één en tenslotte de gemalen amandelen en het citroensap. Sla de eiwitten met een garde of een elektrische mixer in een grote mengkom onder toevoeging van een klein beetje zout, totdat het zo stijf is, dat het in punten blijft staan. Meng twee eetlepels van dit stijf geslagen eiwit in het romige boter-eimengsel en laat dan langzaam en voorzichtig de rest van het eiwit in het botermengsel glijden en meng het er met behulp van een pannelikker zorgvuldig door, in een omkerende beweging in plaats van een roerende. Spreid deze nu gereede amandelspijs luchtig over de gepocheerde appels en bak het geheel midden in de oven gedurende ongeveer 20 minuten, of zolang tot de oppervlakte mooi goudgeel is. Serveren op kamertemperatuur;





Spritsar Spritsringen

Voor ongeveer 70 koekjes
16 eetlepels ongezoeten, zachte
boter
180 gram suiker
2 eidooiers
1 theelepel amandelessence
375 gram bloem
1/4 theelepel zout

Maak in een grote mengkom een romige massa van de boter en de suiker met een elektrische mixer op matige snelheid of door wrijven met een houten lepel tegen de kant van de kom tot de massa licht -en luchtig is. Voeg er de eidooiers en de amandelessence bij. Zeef de bloem en het zout samen en voeg die bij het romige mengsel telkens met 1/3 deel tegelijk, iedere keer flink kloppend met de houten lepel.

Verwarm de oven op 200' C. Doe het deeg in een spuitzak met een kleine stervormige opening. Pers het deeg op de oningevette bakplaat in S of-O vormen van ongeveer 5 cm middellijn. Bak gedurende 10 tot 11 minuten of zolang tot de sprits licht goudkleurig is. Neem ze dan onmiddellijk van de plaat met een Platte schep of pannenkoekmes. De gebakken sprits kan wekenlang bewaard worden in een luchtdichte trommel.





Nabij de Molen



Mor Monsen's Kaker *Moeder Monsen's boterkoek*

Voor ongeveer 20 kleine koekjes
2 theelepels ongezouten zachte boter
1 pond ongezouten zachte boter
500 gram suiker
4 eieren
300 gram bloem
1 theelepel vanille
100 gram fijngehakte, geblancheerde
amandelen
4 eetlepels krenten

Verwarm de oven tot 190 °C. Bestrijk de bakplaat met een kwast met twee theelepels boter. Maak van de boter en de suiker een romige massa door het tegen de kant van een kom te wrijven met een houten lepel, of met behulp van een elektrische mixer op middelmatige snelheid. Als het mengsel luchtig is sla er dan de eieren door, één tegelijk. Roer dan het meel en de vanille erin. Spreid het beslag egaal uit over de bakplaat en bestrooi de oppervlakte met de amandelen en de krenten en bak 20 tot 25 minuten, tot de oppervlakte licht goudkleurig is. Neem de bakplaat uit de oven en laat de koek op de plaat afkoelen. Snij het gebak met een scherp mes in kleine driehoekjes of vierkanten.

Deze koek, die in Noorwegen vaak geserveerd wordt met Kerstmis kan we 1 2 weken van te voren gebakken worden maar moet dan wel in aluminiumfolie verpakt worden of in een luchtdichte trommel op een koele plaats bewaard worden.

