

Menu van kookavond 19-03-2025

Samengesteld door: Dave Buskes

Gerechten:

- Voorgerecht: Zweedse aardappelsoep met flatbread
Tussengerecht: Smörgåstårta (Zweedse sandwichtaart)
Hoofdgerecht: Zweedse gehaktballetjes met cranberry chutney, kaasmosterdpuree en geroosterde groenten
Nagerecht: Zweedse zomertaart (pinocchiotårtan)



Zweedse aardappelsoep met flatbread

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardappelsoep:

- 1200 g vastkokende of kruimige aardappels
- 2 stengels prei
- 2 uien
- 2 theel. olie, naar keuze
- 2 theel. tijm
- 2 l groentebouillon
- 8 dl melk
- 240 g bacon
- 2 dl slagroom
- zout
- peper
- 1 bosje peterselie
- 200 g Hollandse garnalen

Flatbread:

- 500 g Griekse yoghurt
- 800 g bloem
- zout

Bereidingswijze:

Aardappelsoep:

Was de aardappels, schil ze en snijd ze grof. Maak de prei schoon en snijd hem in 1 cm dikke ringen. Spoel ze af onder koud stromend water en laat ze uitlekken. Pel de ui en snijd haar fijn.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de ui. Voeg de preiringen toe en bak ze 5 minuten mee. Doe het ui-preimengsel dan samen met de aardappels, tijm, groentebouillon en melk in een grote pan. Laat alles 20 minuten zachtjes koken.

Snijd ondertussen de bacon in blokjes. Bak de bacon in een droge koekenpan knapperig. Voeg – als de soep klaar is – de slagroom toe en pureer alles in een blender of met een staafmixer. Breng de soep op smaak met zout en peper. Was de peterselietakjes, droog ze, haal de blaadjes eraf en hak ze fijn. Bestrooi de soep met de fijngehakte peterselie en geef de bacon, garnalen en eventueel wat brood er in aparte schaaltes bij.

Flatbread:

Doe de yoghurt met de bloem en het zout in een kom. Kneed dit met je handen tot het deeg stevig aanvoelt en klontvrij is. In het begin lijkt dit een onbegonnen zaak, maar hoe langer je kneedt, hoe minder het deeg gaat plakken en meer een geheel voelt. Vorm een bal van het deeg en dek de kom af met plasticfolie. Laat het deeg een half uurtje rusten.

Verwarm een koekenpan of grillpan zonder olie. Verdeel het deeg in vieren en rol ieder deel uit tot een ovalen of ronde plak van ongeveer 3 mm dik. Bak het flatbread aan weerszijden in een droge koekenpan goudbruin en gaar.



Smörgåstårta (Zweedse sandwichtaart)

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 middelgrote eieren
- 50 g verse bieslook
- 2 citroenen
- 2 komkommers
- 12 eetl. mayonaise
- 800 g zuivelspread naturel
- rauwkost mix
- 24 sneetjes wit casinobrood
- 400 g gravad lachs
- 80 g rucola

Bereidingswijze:

Breng een pan water aan de kook, voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 8 minuten hard. Giet af, laat schrikken en pel ze. Snijd ondertussen de bieslook fijn. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit. Snijd de halve komkommer in de lengte met een dunschiller in dunne plakken.

Prak de eieren met een vork in stukjes. Meng met één derde van de mayonaise en 2 eetlepels bieslook en zet apart. Meng de zuivelspread met de rest van de mayonaise, 4 eetlepels citroen-sap, 4 theelepels -rasp, de mierikswortel en 10 eetlepels bieslook. Breng op smaak met zout en royaal peper.

Snijd de korstjes van het brood. Leg 3 sneetjes brood naast elkaar op een schaal en besmeer met 75 gram van het zuivelspreadmengsel. Verdeel de plakjes zalm erover. Leg 3 sneetjes brood daarop. Besmeer deze met 75 gram van het zuivel-spreadmengsel en verdeel de komkommer erover, maar houd 1 plakjes komkommer apart. Bestrooi met peper. Leg 3 sneetjes brood op de komkommer en besmeer met 75 gram van het zuivelspreadmengsel. Verdeel de eiersalade erover. Herhaal het bovenstaande zodat je twee cakes hebt.

Dek af met de rest van het brood en druk het geheel iets aan. Besmeer de buitenkant van de taart

met de rest van het zuivel-spreadmengsel. Zet 1 uur in de koelkast.

Decoreer de bovenkant van de taart met de rucola, de rest van de bieslook en de rest van het citroenrasp. Maak roosjes van de komkommer en verdeel over de smo?rga?sta?rta.



Zweedse gehaktballetjes met cranberry chutney, kaasmosterdpuree en geroosterde groenten

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gebakballetjes:

- 2 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. + 40 gr boter
- 800 g half-om-half gehakt
- 50 g paneermeel
- 2 eieren
- 2 eetl. melk
- 1 theel. pimentpoeder
- 0,5 theel. nootmuskaat
- zwarte peper
- zout
- 40 g bloem
- 1 l warme runderbouillon
- 100 ml slagroom
- handje platte peterselie, fijngehakt

Puree:

- 1200 g kruimige aardappelen
- 60 g boter
- 200 ml hete melk
- 200 g geraspte kaas
- 2 eetl. grove mosterd
- zout
- peper

Cranberry chutney:

- 300 g cranberry's
- sap van 1 sinaasappel
- rasp van 0,5 sinaasappel
- 125 ml water
- 100 - 150 g suiker

Geroosterde groenten:

- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. Italiaanse kruiden, gedroogd
- 600 g regenboog wortelmix
- 4 rode uien, elk in 6 parten
- bieten, elk in 6 stukjes
- 2 zoete aardappels, in dikkere plakken (1,5 cm)
- Rammenas, elk 8 stukjes
- Grof gemalen peper en zout

Bereidingswijze:

Gehaktballetjes:

Verhit een braadpan en fruit de ui en knoflook in 2 el boter. Meng in een kom met het gehakt, paneermeel, ei, melk, piment, nootmuskaat, snuf zwarte peper en zout. Vorm er met je handen kleine gehaktballetjes van. Smelt de 40 gram boter in de braadpan en bak hierin de balletjes rondom bruin aan. Schep de balletjes daarna uit de pan. Voeg de bloem toe aan het vet en roer een paar minuten tot de bloem gegaard is. Schenk rustig de bouillon erbij terwijl je klopt met een garde. De saus zal nu indikken. Schenk als laatste de room erbij en breng op smaak met zout en peper. Leg de gehaktballetjes weer terug in de pan en laat nog 5 minuten verder garen in de saus. Bestrooi als laatste met de peterselie.

Puree:

Schil de aardappels en kook ze gaar in water en een beetje zout. Giet de aardappels af en laat ze even droogstomen. Stamp de aardappels fijn en meng de hete melk en boter door de aardappels.

Roer de geraspte kaas en mosterd door de aardappels. Breng op smaak met zout en peper.

Cranberry chutney:

Doe de cranberry's samen met de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap, het water en 100 gram suiker in een pan en breng dit op middelhoog vuur aan de kook. Roer het mengsel af en toe door. Laat alles op laag vuur 10-15 minuten koken, tot de cranberry's geknapt zijn. Hoe meer je roert en hoe langer je de compote laat koken, hoe fijner van structuur de cranberrycompote zal worden.

Geroosterde groenten:

Verwarm de oven voor op 200 graden hetelucht. Roer in een schaal de olijfolie met de Italiaanse kruiden en flink peper en zout door elkaar. Schep alle groenten erdoor en spreid uit over een met bakpapier bekleedde bakplaat. Rooster 35 minuten in het midden van de oven. Leg op een schaal en garneer eventueel met peterselie.



Zweedse zomertaart (pinocchiotårten)

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Taart:

- 100 g boter
- 100 g suiker
- 4 eidooiers
- 100 g bloem
- 1 flinke theel. bakpoeder
- 45 g melk
- 1 theel. vanille-extract

Afwerking:

- 130 g volle room
- 60 g mascarpone
- 20 g vanillesuiker
- 300 gaardbeien
- 300 g bosbessen
- citroenijs

Meringue:

- 4 eiwitten
- 140 g suiker
- 1 handje amandelschilfers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Taart:

Klop de zachte boter en suiker tot een romig geheel. Voeg de dooiers toe en blijf kloppen. Voeg nu ook de bloem en het bakpoeder toe en meng. Voeg de melk en het vanille-extract toe en meng. Strijk het deeg uit in een grote bakvorm (33 x 23 cm) of op een rechthoekige bakplaat bedekt met bakpapier. Zet apart.

Meringue:

Klop de eiwitten op. Wanneer de kloppers beginnen strepen te trekken, voeg je de suiker toe, eetlepel voor eetlepel. Verdeel de meringue over de taart. Bestrooi met amandelschilfers. Bak de taart gedurende ca. 40 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer op gaarheid door de cake voorzichtig op te tillen. Hij moet in het midden gaar zijn. Laat afkoelen.

Afwerking:

Meng de zeer koude room met de mascarpone en de suiker. Klop op tot slagroom. Snijd de afgekoelde cake doormidden. Bedek de onderste helft met slagroom en vervolgens met aardbeien en frambozen. Dek af met de andere helft. En dan nog een Bolletje citroenijs er bij.