



30/10/13  
30/10/13



*Heudebiskideu  
Burdeheudebiskideu  
Wee-deu behurdiwurkbeu  
Bork-bork-bork!*

**Amuse:**  
*Fyllad äggshalvor*

**Voorgerecht:**  
*Köttbullar*

**Hoofdgerecht:**  
*Pyttipanna*

**Dessert:**  
*Kladdkaka*

**Bieren:**  
*ÖL MÖRK LAGER (Donker bier 4,7%)  
ÖL LJUS LAGER (Licht bier 4,7%)*

**Koffie:**  
*Aquavit met havreflarn*

## **Amuse: Fyllad äggshalvor (zweedse gevulde eieren)**

Groep Dirk

*Deze gevulde eieren worden opgediend als 2de gang van een Zweeds Smörgasbord.*

### Nodig (16 pers):

- 16 eieren
  - 2 dL slagroom
  - 6 el zure room
  - potje geraspte mierikswortel
  - 6 el mayonaise
  - 4 el gehakte groene kruiden
  - potje kaviaar
  - potje krab
  - smorebrod
- Eieren hard koken
  - snij eieren in de lengte door met een scherp mes, en haal de dooiers eruit
  - pureer de dooiers (per set van 8 eieren)
  - maak een saus van slagroom, mierikswortel
  - maak een saus van mayonaise, zure room en kruiden
  - meng helft van dooiers met mierikswortelsaus
  - meng andere helft van dooiers met mayonaisesaus
  - Vul de eihelften met één van de sauzen en serveer met kaviaar of krab

### Presentatie

- opdienen met een stukje smorebrod



## **Koekje: Havreflarn (Zweedse havermoutkoekjes)**

Groep Dirk

*Deze havermoutkoekjes zijn klassiekers uit Zweden, waar ze gedurende het hele jaar door worden gegeten. Ze smaken fantastisch bij de koffie of thee.*

### Nodig (16 pers):

- 35 g boter
  - 85 g havermout
  - 100 g basterdsuiker
  - 1 ei geklopt
  - 1 el gemalen amandelen
  - 1 el witte bloem
  - 1 kl bakpoeder
- Verwarm de oven voor op 220°C
  - Smelt de boter en giet dit onmiddellijk over de havermout en meng. Laat het mengsel afkoelen.
  - Meng de suiker, het losgeklopte ei en de amandelen door de afgekoelde havermout. Meng de bloem met het bakpoeder en roer dit goed door het havermout mengsel.
  - Schep het mengsel in kleine hoopjes verdeeld op de bakplaat zodat ze goed uit elkaar liggen. De koekjes zullen erg uitlopen, dus zorg ervoor dat ze goed verdeeld liggen.
  - Bak in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 6 minuten. Laat afkoelen en haal ze met een spatel voorzichtig los van de bakplaat.
  - Je moet op het juiste moment wachten om de koekjes te verwijderen van de bakplaten - als ze niet te zacht zijn, maar ook nog niet te hard. Laat ze daarna afkoelen op een rooster.



## **Voorgerecht: Köttbullar (Zweedse vleesballetjes)**

Groep Jonas

### Nodig (16 pers):

- 2 kg gemengd gehakt
- 4 L groentenbouillon
- 8 sjalotten
- 4 eieren
- 200 g paneermeel
- 4 kl "All spice berry"
- Peper en zout
- 4 dL room (culinaire)
- goede scheut cognac
- boter
- 900 g veenbessen
- 210 g suiker
- 2400 g aardappelen
- 3 eieren
- scheutje melk of room

(NB: All spice berry kan je vervangen door mengsel van kruidnagel, kaneelpoeder en muskaatnoot.)

*Köttbullar or Swedish meatballs must be prepared, above all, with love. This is why "Mom's meatballs" are a widespread concept in Sweden, and there are many different favorite recipes. Some people feel there should be grated onion in the meatball mixture itself, while others prefer to dice the onion and fry it separately. Some people feel that their meatballs should be served with thick brown gravy, while others prefer it with a thin meat juice.*

### **Zweedse Balletjes**

- Doe gehakt in een mengschaal
- pel sjalotten en snipper ze fijn. Stoof ze glazig aan in boter. Meng het onder het gehakt.
- Maal all spice berry tot poeder en meng het samen met de eieren onder het gehakt
- Tijdens het kneden beetje bij beetje paneermeel (eventueel wat gezwollen in melk) toevoegen tot een malse bol gehaktmengsel.
- Breng gehakt verder op smaak met peper en zout
- Rol gehaktballetjes tot 2 à 3 cm doorsnede
- Drop balletjes in de kokende bouillon en kook ze in 4 tot 5 minuten gaar (is tot ze bovendrijven)
- Doe boter in een braadpan, en schep balletjes uit bouillon in de pan en bak ze gedurende een 3-tal minuten al roerend goudbruin.

### **Warm saus**

- Schep balletjes uit de pan (en hou ze warm).
- Blus de pan met cognac en flambeer.
- Roer aanbaksel los en schenk er de room bij. Kruiden met peper.
- Roeren tot je een zachbruine roomsaus hebt

### **Aardappelpuree**

- Aardappelen gaar koken en door passe vitte draaien
- Boter, eieren en melk (of room) toevoegen en kruiden naar smaak

### **Veenbessen**

- Veenbessen laten ontdoaien, mengen met suiker tot deze is opgelost

### **Presentatie**

- Roer de balletjes door de roomsaus en serveer er een aantal op het bord. Schep er een beetje puree bij en de koude veenbessensaus



## **Hoofdgerecht: Pyttipanna (pangerechtje)**

Groep Eddy

*Origineel Zweeds gerecht, dat kleinigheden in een pannetje betekent. Mooi recept om restjes op te maken.*

### Nodig (16 pers):

- 3 kg aardappelen
  - 160 g boter (2x)
  - zwarte peper en zout
  - 8 uien
  - bieslook
  - 16 eieren
  - 800 g gekookte ham
  - 800 g gebraden kalfsvlees (of gerookte spek)
  - 4 rode bieten
- 
- Kook de aardappelen gaar in de pel en snij ze daarna in blokjes van 1 cm
  - bak de aardappelblokjes goudgeel in boter in de pan
  - kruiden met peper en zout en warm opzij zetten
  - Fijngesnipperde uien glazig bakken in de pan en warm opzij zetten
  - Blokjes gekookte ham en blokjes gebraden kalfsvlees (of gerookte spek) in de pan doen en een 5-tal minuten bakken
  - Alles terug bij mekaar in de pan doen en goed mengen
  - spiegeleieren bakken
  - rode bieten in schijfjes snijden

### Presentatie

- Aardappelmengsel in het midden op een bord leggen en het spiegelei er bovenop.
- Bestrooien met gesnipperde bieslook.
- Ernaast een paar schijfjes rode biet leggen



## **Nagerecht: Kladdkaka (Zweeedse kleddercake)**

Groep Etienne

### Nodig (16 pers):

- 2 springvormen
- 2 x 90 g patiseriebloem
- 2 x 255 g suiker
- 2 x 100 g boter
- 2 x 2 eieren
- 2 x 3 el cacaopoeder
- 2 x 1 kl vanillesuiter
- slagroom (40 %)
- Oven op 175 °C (25-35 min)

Recept -> zie hieronder

### **Presentatie**

- Opdienet met een klodder slagroom en eventueel een bolletje vanilleijs



Ingredienserna du behöver till kladdkaka: Vaniljsocker, strösocker, smör, ägg, vetemjöl och kakao.



1. Smält försiktigt smöret i en kastrull eller i en skål i mikron på halv effekt, ca 400W. 2. Det färdigsmälta smöret.



3. Jag brukar knäcka ägg (ett i taget) i en liten skål med tunn kant. 4. Äggen hålls sedan över till en bunke. 5. Häll på sockret över äggen.



6. Vispa ägg och socker gärna med en elvisp tills smeten blir ljusgul. 7. Tillsätt vaniljsocker och kakao. 8. Vispa till en jämn smet.



9. Den jämna fina kladdkakesmeten. 10. Tillsätt vetemjöl. 11. Vispa till en jämn smet.



12. Den jämna smeten efter att vetemjöl tillsatts. 13. Tillsätt det smälta smöret. 14. Vispa till en jämn smet.



15. Häll kladdkakesmeten i en rund form. 16. Smeten behöver inte bredas ut eftersom den smälter ut i ugnen. 17. Ställ in kladdkakan mitt i ugnen.



18. Kladdkakan är klar och dags att ta ur ugnen. 19. Den färdiga kladdkakan sjunker ihop lite efter att man tagit ur den ur ugnen. 20. Låt kladdkakan svalna i rumstemperatur.



Den färdiga kladdkakan redo att serveras med förslagsvis vispad grädde.