

# Zweedse Visgerechten

## Laxpudding - Aardappel-zalmquiche

375 gram gekookte aardappelschijfjes  
versgemalen peper  
zout  
220 gram gerookte zalm  
1 kleine ui, in dunne ringen gesneden  
2 eetlepels fijngehakte dille  
2 eieren  
125 ml zure room  
250 ml melk  
nootmuskaat  
3 eetlepels paneermeel  
1 eetlepel gesmolten boter

Deze aardappel-zalmquiche kan met verschillende soorten zalm gemaakt worden. Je kunt het maken met gravlax (zie vlees en vis), met gezouten zalm of zoals ik het heb beschreven met gerookte zalm.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een lage ronde ovenschaal goed in. Leg hier het derde deel van de aardappelschijfjes en bestrooi ze met peper.

Leg hierop de helft van de zalm, de helft van de uienringen en de helft van de dille.

Leg om en om weer een laag aardappelen, zalm en aardappelen. Doe de eieren, de zure room, de melk, peper, zout en nootmuskaat in een hoge kom en klop dit 2 minuten met een garde of een mixer. Schenk dit mengsel in de schaal.

Strooi het paneermeel eroverheen en besprenkel de bovenkant met de gesmolten boter.

Bak de taart in ongeveer 30 minuten gaar in het midden van de oven.

De taart serveren als hoofdgerecht met een komkommersalade.

De taart is ook erg lekker als hapje bij de borrel, serveer hem dan in kleine blokjes of puntjes.

## Garnalen in pittige saus

prei  
1 rode paprika  
500 gram gepelde garnalen  
beetje paprikapoeder  
beetje zwarte peper  
1/2 dl cognac  
2 dl slagroom  
2 eetlepels chilisaus  
beetje tabasco

zout  
boter  
Cayennepeper

Snij de prei en de paprika in reepjes en bak deze zachtjes in een beetje boter. Haal vervolgens de groenten van het vuur.

Verwarm een braadpan en bak de garnalen snel met paprikapoeder, zwarte peper en cayennepeper op een laag vuur. Voorkom dat de garnalen te lang bakken

Even flamberen door er cognac over te gieten en aan te steken.

Laat de vlammen uitbranden. Voeg de slagroom en de gebakken groenten toe.

Laat alles sudderen totdat het goed heet is en voeg naar smaak wat tabasco, chilisaus en zout toe. De garnalen serveren met rijst, salade en witbrood.

Je kan het gerecht ook maken zonder flamberen als je geen alcohol wilt gebruiken.

### **Stekt Marinert Makrell - Gegrilde Makreel**

2 eetlepels olie.  
eetlepel citroensap.

zout

zwarte peper.

1 kleine fijngehakte ui.

2 makrelen van elk 1 pond.

3 eetlepels gesmolten boter samengevoegd met 2 eetlepels olie.

Vraag de visboer de graad uit de makrelen te halen zonder ze door midden te snijden. Verwarm de grill voor.

Meng in een braadpan de olie, citroensap, zout, peper en ui. Leg de vis in deze marinade met de binnenzijde naar beneden gedurende 15 minuten. Daarna de andere kant ook 15 minuten. Smeer de bodem van de grillpan in met wat boter met olie. Grilleer de vis slechts aan één kant. Giet er af en toe wat van de boter met olie over. In ongeveer 12 minuten is de vis gaar en mooi goudbruin van kleur.

### **Gravlax - Zalm gemarineerd in dille**

3 pond verse zalm, in de rug doorgesneden, schoongemaakt en van schubben ontdaan

1 grote bos dille

4 eetlepels ruw zout, of als u dat niet heeft gewoon keukenzout

60 gram suiker

2 eetlepels gestamppte peperkorrels ( witte of zwarte )

Vraag de vishandelaar de zalm in de lengte in tweeën te snijden en alle graten te verwijderen.

Leg de helft van de vis met de velkant naar beneden in een geëmailleerde of roestvrijstalen pan. Was de bundel dille en sla het goed uit.

Leg daarna de dille op de vis. Meng in een kom het zout, de suiker en de gestamppte peper. Strooi dit mengsel over de dille. Plaats daarop de andere helft van de vis met het vel naar boven. Bedek de vis met aluminiumfolie en plaats daarop een zwaar bord iets groter dan de vis. Verzwaar dat bord met enige blikken conserven.

Plaats het geheel 48 uur in de koelkast. Draai de vis iedere 12 uur om, overgiet ze met de vrijgekomen vloeistof en doe de beide stukken zalm even van elkaar om het vocht op de binnenkant te laten inwerken. Daarna het gewicht er opnieuw opzetten. Wanneer de gravlax tenslotte gereed is, haal dan de vis uit de marinade, schraap de dille en de kruiden eraf en droog de vis met keukenrolpapier. Leg de beide vishelften met de velkant naar beneden op een snijplank en snij de vis in smalle diagonale plakken. Ontdoe elke plak van het vel.

