

Zweedse Voorgerechten

Spenatsoppa - Spinaziesoep

1 pak diepvriesspinazie (750 gram)
2 liter kippenbouillon
3 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
zout, witte peper, nootmuskaat
2 hardgekookte eieren

De spinazie ontdooien en afgieten door een zeef. De bouillon aan de kook brengen in een flinke pan en dan de spinazie erbij voegen.

Laat dit zonder deksel op de pan ongeveer 8 minuten sudderen en giet dan de hele inhoud van de pan door een zeef boven een grote kom of schaal.

Druk met de achterkant van een houten lepel flink op de spinazie om alle vocht er uit te krijgen. Smelt de boter in een pan.

Als het schuimen afneemt de pan van het vuur nemen en de bloem door de boter roeren tot er een gladde saus ontstaat. Sla met een garde de hete bouillon beetje bij beetje door de saus. Plaats de pan terug op het vuur en breng de inhoud onder voortdurend roeren aan de kook.

Voeg dan de spinazie weer toe. Kruid de soep met zout, peper en nootmuskaat.

Dek de pan half af en laat de soep nog 5 minuten sudderen op een laag vuur.

Serveer de soep op grote soepborden en garneer elke portie met enkele plakjes hardgekookt ei, of voeg het hardgekookte ei in stukjes gesneden toe aan de pan met soep.

Met Pasen wordt in Zweden de spenatsoppa vaak opgediend met gevuld ei, half drijvend in het bord met soep.

Om zulk een gevuld ei te maken neem je de dooiers van 2 of 3 hardgekookte eieren (al naar gelang het aantal personen) uit het wit en wrijf dit tot pasta met 1 of 2 theelepeltjes zachte boter.

Rol de pasta tot kleine knikkertjes en doe er een paar in elk half eiwit.

Ärter med Fläsk - Erwtensoep met Spek.

1 pond gele, groene of spliterwten
1250 ml koud water
2 middelgrote uien, fijngehakt
1 hele ui, gepeld en met twee kruidnagels erin gestoken
1 pond mager gezouten spek aan een stuk
1 theelepel marjolein
halve theelepel tijm
zout

Was de erwten in stromend water en doe ze in een 2 tot 3 liter soeppan.
Doe het koude water erbij en breng dit aan de kook op een flinke hitte.

Laat het enkele minuten goed doorkoken, draai dan de hitte uit en laat de erwten in dit water een uur lang weken.

Schep alle losgelaten velletjes eraf die aan de oppervlakte drijven.

Voeg dan de gehakte uien, de hele ui, het spek, de marjolein, en de tijm toe en breng het geheel opnieuw aan de kook.

Als het kookt direct de hitte terug draaien en alles 1 ½ laten sudderen tot de erwten zacht zijn maar niet uit elkaar vallen. Neem dan de hele ui en het spek uit de pan en snij het spek in plakken van ongeveer een halve centimeter.

Maak de soep op smaak met wat zout.

Ärter med Fläsk kan op twee manieren geserveerd worden.

1 - Leg enkele plakjes spek op een bord en schenk de soep erover heen.

2 - Dien de soep op en leg het spek er op een apart bord bij zodat ieder zelf kan nemen.

In Zweden wordt deze soep in de winter gegeten als donderdagavond eten, samen met Plättar. (zie toetjes)

Grönkålsoppa - Koolsoep met balletjes

15 gram boter

50 gram gerookte spekblokjes

1 fijngesnipperde ui

2 fijngesnipperde sjalotjes

400 gram panklare groene kool

1 liter runderbouillon, vers of van tabletten

Voor de balletjes:

250 gram kalfs- of half om half gehakt

1 theelepel gedroogde majoraan

peper en zout

1 klein ei

2 eetlepels paneermeel

Smelt de boter in een soeppan en bak hierin de spekjjes ongeveer 3 minuten. Voeg de ui en de sjalotjes toe en fruit ze 5 minuten zachtjes mee. Schep de kool erdoor en bak de kool al omscheppend 1 minuut mee. Voeg de bouillon toe, breng alles aan de kook en laat het ongeveer 20 minuten zachtjes koken. Meng ondertussen in een kom het gehakt met de majoraan, peper, zout, het ei en het paneermeel en rol er met natte handen balletjes van. Voeg de balletjes aan de soep toe en laat de soep nog 10 minuten zachtjes doorkoken. Breng de soep op smaak met peper en zout.

