

BROOD MET ZWEEDSE KERSTSMAKEN

Dit brood bevat alle klassieke Zweedse kerstsmaken. Kruidnagel, bittere sinaasappel, gember en komijn geven een geweldige smaak en aroma die mij in gedachten terug brengen in mijn Zweedse jeugd. Het brood is erg lekker met een romige maar toch harde milde kaas of gewoon met boter. Je zult de smaken een voor een herkennen.

Ingrediënten voor 1 brood:

(alles verkrijgbaar in de betere supermarkt)

500 gr. haverdrink (glutenvrij)

20 gr. verse gist

100 gr. dadelstroop

200 gr. boekweitmeel

100 gr. (glutenvrij) havermeel

1,5 tl zout

2 tl kruidnagel

1 tl komijnzaad

1 tl venkelzaad

1 tl anijszaad

1 tl gemalen gember

2 tl bittere sinaasappelschil (goed online te vinden)

40 gr. physillium husk

Hoe doe je het?

1. Maal alle kruiden fijn in een vijzel of een elektrische koffiemolen. Het scheelt echt in smaak als je dit zelf doet!
2. Verkruimel de gist in een grote kom. Doe de haverdrink er bij en roer tot de gist is opgelost.
3. Doe de overige ingrediënten er ook bij behalve de physillium husk. Meng het deeg goed, liefst met een elektrische mixer. Deeg met boekweitmeel krijgt een mooiere structuur als je het 5 minuten laat draaien in de mixer.
4. Doe dan de physillium husk er ook bij terwijl je blijft mixen om klontjes te voorkomen.,
5. Dek het deeg goed af met plastic folie en laat het 2 uur rijzen bij kamertemperatuur. Het deeg kan niet tegen wind of tocht.
6. Verwarm de oven voor op 175 ° C. en bedek een bakplaat met bakpapier.
7. Strooi wat boekweitmeel op een schone ondergrond en leg het deeg er op en vorm er een mooi rond brood mee. Kneed het deeg daarbij niet te lang.
8. Als je het brood wilt versieren kun je een stukje deeg apart leggen voordat je het brood vormt. Je kunt je eigen figuurtjes maken voor de versiering en door het deeg heel licht nat te maken met een kwastje plak je de stukjes vast.
9. Bak het brood direct na het versieren in 45 minuten. Let op dat je decoratie niet verbrandt. Indien nodig kun je het brood na 30 minuten bedekken met een stuk aluminiumfolie.
10. Laat het brood volledig afkoelen voordat je het snijdt.

Het brood is vrij van gluten (mits gemaakt met glutenvrije haverdrink), geraffineerde suiker en lactose.



December is een maand lan

Kerst in Z

De decembermaand in Zweden staat bol van de tradities. Van het Luciafeest op 13 december tot de Julbord, een maaltijd die vanaf half november tot en met kerstavond wordt gegeten.

„We eten in Zweden soms wel vijf of zes keer Julbord in de aanloop naar Kerstmis, met altijd dezelfde gerechten”, vertelt de Zweedse food-blogger en culinair fotograaf Isabel Brummer, die sinds twaalf jaar in Haarlem woont. „Je kunt wel stellen dat het in december de hele maand kerst is in Zweden en dat het draait om eten.”

Een traditionele Julbord bestaat uit een warm en een koud gedeelte. Er is haring op verschillende manieren bereid en er zijn salades. De Zweedse gehakballetjes, worstjes, Janssons Frestelse - een gratin met ansjovis - en een ham horen thuis op het menu. Maar belangrijker dan het vlees en de vis zijn volgens Isabel de kruiden. „Er is in Zweden veel aandacht voor gezond eten. Ik



LUCIAFEEST



ISABEL BRUMMER, ZWEEDSE FOODBLOGGER

schrijf over vegetarisch eten en ben al druk bezig met alternatieven voor het vlees. In plaats van een ham kunnen vegetariërs een knolselderij in de oven bereiden. Als de kruiden maar kloppen. Zo kan ik aubergines gebruiken in plaats van haring.”

Het Luciafeest is het feest van de koningin van het licht dat sinds vierhonderd jaar in Zweden wordt gevierd. Lucia wordt uitgebeeld door een jonge vrouw in een lange witte jurk, met rode band erom en een kroon van kaarsen op het hoofd. Alle meisjes die meelopen in de optocht gaan gekleed in het wit. Jongens gaan verkleed als elfen, sterrenmannetjes of speculaasmannetjes. „Ook bij het Luciafeest hoort een traditioneel gerecht, de Lussebulle, saffraanbroodjes met rozijnen die in de vorm van een acht worden gebakken.”

Voor Isabel is het Luciafeest bijna belangrijker dan Kerstmis. „Ik merk dat ik dan Zweden het meeste mis. Twaalf jaar geleden kwam ik naar Nederland voor de liefde en ik ga hier niet meer weg. Het Luciafeest wordt door heel Zweden gevierd. Zelfs Ikea houdt Luciafeesten overal ter wereld voor expats.”

Kerstav
wordt g
de restj
terug n
Nieuw
ditioene
zelfs da
plaats, v
pap die
de Kers
Anders
geslote
we in d



ZWEEDSE C