

and lang n Zweden



ISABEL AAN HET WERK.

rijk om alles rond de feestdagen zelf klaar te maken. Je neemt er de tijd voor. In december draait alles in Zweden om het eten en vrienden en familie. Je kunt bij vrienden afspreken om samen te gaan bakken. Een vriendin van mij die bakker is in Zweden kan heel goed dicht gaan, want mensen bakken zelf."

Ze ziet dat de belangstelling voor Scandinavisch eten de afgelopen jaren is gegroeid. „Ik krijg veel reacties van mensen die meer willen weten over Zweedse gerechten. Het gaat in onze keuken om kwaliteit. Ik schrijf mijn blog in het Zweeds, Nederlands en het Engels en krijg reacties uit de hele wereld. In Zweden is goed eten echt 'mega'. Er verschijnen per jaar meer kookboeken dan er dagen in een jaar zijn. Ik kook zelf vooral vegetarisch, maar wil mensen laten zien dat het ook daarbij gaat om de smaak. Vandaar de naam Taste Celebration." De foodblog van Isabel Brummer is te vinden op www.tastecelebration.nl.

ruk bezig
plaats van
elderij in
kloppen.
s van ha-

ngin van
Zweden
door een
met rode
n op het
e optocht
verkleed
laasman-
nen tradi-
broodjes
t worden

angrijker
eden het
n ik naar
niet meer
Zweden
overal ter

Kerstavond is de laatste avond dat het Julbord wordt geserveerd. „Op 25 december eten we de restjes op en op 26 december gaan we weer terug naar gezond eten. Behalve met Oud en Nieuw dan, maar die avond zijn we minder traditioneel." Bij kerst hoort een sprookjessfeer en zelfs daarvoor is in het moderne Zweden nog plaats, weet Isabel. „We maken met kerst rijst-pap die je eigenlijk buiten hoort te zetten voor de Kerstman en de geesten van het huis."

Anders dan in Nederland zijn de restaurants gesloten tijdens de kerstdagen. „Kerst vieren we in de huiselijke kring. We vinden het belang-



ZWEEDSE CHRISTMAS TREE



CHRISTMAS MARKET

SAFFRAANFUDGE MET KNAPPERIGE AMANDELEN

In Zweden maakt bijna iedereen zijn eigen kerstzoetigheid. We komen voor kerst samen met familie en vrienden en maken dan samen karamel, marsepein, gemberbrood en chocolade gedurende een hele dag. Met wat Glühwein, gezellige verhalen en de veel verschillende lekkere dingen die we maken komen we de dag door. We moeten er voor oppassen dat we niet al tijdens de bereiding alles opeten. Uiteindelijk rolt iedereen naar huis met een volle maag en meestal nog wel een schaal vol lekkers. Voor dit recept wilde ik typische Zweedse kruiden als saffraan en kruidnagel gebruiken. De fudge wordt heerlijk kruidig, knapperig maar ook een beetje taai door amandelen te gebruiken. Veel Zweedse smaak in één hap dus. Als je de fudge gemaakt hebt kun je die het beste in de vriezer bewaren. Je kan de fudge ook het beste koud snijden en opeten.

Ingrediënten

- 160 gr Medjoul dadels, ontpit en gedrenkt in warm water
- 50 gr amandelmeel
- 80 gr geur- en smaakloze kokosolie
- Een klein snufje zout (bij voorkeur Maldon zeezout vlokken)
- 1 gr saffraan plus 1 el heet water
- 1/2 tl (vers) gemalen kruidnagels (beetje bewaren voor de decoratie)
- Fijn geraspte sinaasappelschil van een halve sinaasappel
- 10 + 10 amandelen, in de lengte gesneden (de laatste 10 amandelen zijn voor de decoratie)

Hoe doe je dat?

1. Ontpit de dadels en doe ze in een kom. Giet er warm water bij zodat ze bedekt zijn en laat ze ongeveer 20 minuten staan.
2. Doe de saffraan in een mengkom en voeg heet water toe. Laat dit ongeveer 20 minuten weken.
3. Hak de amandelen en maal de kruidnagel fijn. De smaak is heel anders als je zelf maalt! Hierna zet je dit apart.
4. Smelt de kokosolie au bain marie of in de magnetron. Doe de olie bij de saffraan in de mengkom.
5. Haal de dadels uit het weekwater en doe ze dan ook in de mengkom.
6. Doe het amandelmeel, zout, een snufje van de gemalen kruidnagel en de helft van de sinaasappelschil ook in de mengkom. Meng het nu met een staafmixer tot je een romige gele massa hebt.
7. Doe dan de helft van de gehakte amandelen er bij en kneed het voorzichtig met de hand. Bedek een klein bakblik met bakpapier en leg de fudge er overheen. Druk het aan. Het moet ongeveer 1,5 cm dik worden.
8. Strooi de rest van de gehakte amandelen en geraspte sinaasappelschil met de laatste gemalen kruidnagels over de fudge heen als decoratie. Zorg dat alles blijft kleven aan de oppervlakte.
9. Doe de fudge minimaal een uur in de vriezer en snijd er net voor het opdienen vierkantjes van. En pas op dat je tijdens het maken al niet de helft zelf op snoept!

