

Recept

till nordiskt gästbud



Fiskefrikadeller (danska fiskbullar)

Dessa kan nästan anses som en dansk nationalrätt, och brukar vara ganska stora. Resterna kan skivas och passar då perfekt till lunchlådans "smørrebrød".



Till 3 pers

Ingredienser

- 500 g färsk vit fisk, t.ex. sej eller torsk
- 1 ägg
- ½ tsk salt
- 1 msk vetemjöl
- Tillräckligt med nymald peppar
- 1 msk smör till stekning
- ½ msk olja till stekning

Gör så här:

1. Hacka fisken i en matblandare eller hacka den grovt med en stor kniv för luftigare effekt.
2. Tillsätt ägg, salt, vetemjöl, och peppar och rör om ordentligt. Desto mindre mjöl du använder, desto luftigare blir frikadellerna.
3. Lägg röran på kylning i 30-60 minuter.
4. Värm en stekpanna riktigt ordentligt med olja och smör. Forma runda men platta och ganska tjocka frikadeller och lägg de i pannan medan du formar resten.
5. När alla frikadellerna är i pannan kan du skruva ner värmen till medel.
6. Låt frikadellerna steka i 10-12 minuter på varje sida.

Servera med t.ex. potatis och remouladsås.

Receptet har anpassats från <https://gastromand.dk/opskrift-perfekte-fiskefrikadeller/> och bilden är från: <https://madensverden.dk/hjemmelavede-fiskefrikadeller/>

Ugnspannkaka

En pannkaka - fast i ugnen! Svensk husmanskost när den är som lättast.



Till en 30x40 plåt

Ingredienser

- 4 dl vetemjöl
- 8 dl mjölk
- 3 ägg
- 1 paket bacon
- En nypa salt
- Lingonsylt (till servering)

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Strimla baconen och lägg ner den i en stor ugnssäker form eller liten långpanna. Sätt den i ugnen i ca. 5 minuter.
3. Vispa ihop ägg, mjölk, salt och vetemjöl till en slät och klumpfri smet.
4. Häll smeten över baconet i pannan. Grädda mitt i ugnen i 25-30 minuter.

Vegetariskt: Skippa baconet, men smörj i stället formen med smör innan smeten hälls i formen.

Servera med lingonsylt.

Receptet har anpassats från: <https://mittkok.expressen.se/recept/ugnspannkaka-recept/> och bilden är från: <https://www.ica.se/recept/ugnspannkaka-med-bacon-och-gurka-722601/>

Karelska piroger

Karelska piroger var ursprungligen en delikatess från Karelen men som nu mera äts i hela Finland. De är oftast gjorda på råg och har en risgrynsfyllning, men andra varianter har t.ex. potatis- eller kornfyllning. Äggsmöret är helt outhärligt till.

12 piroger

Ingredienser

Piroger

- 2 dl vatten
- 2 dl vetemjöl
- 3,5 dl rågmjöl
- 1 tsk salt
- 1 dl vatten, pensling
- 50 g smör, pensling

Äggsmör

- 3 ägg
- 100 g smör

Fyllning

- Färdiglagad risgrynsgröt



Gör så här:

1. Blanda mjöl och salt i en bunke eller på ett bakhord.
2. Tillsätt vatten och knåda till en jämn deg.
3. Forma degen till en rulle och dela i 12 delar.
4. Kavla ut varje del tills de är några mm tjocka.
5. Lägg en klick av fyllningen som ett streck i mitten och vik in de tomma sidorna mot mitten.
6. Vecka kanterna på sidorna genom att knipa ihop med fingrarna.
7. Grädda mitt i ugnen på ca 275 grader i ca 10-15 minuter.
8. Under tiden pirogerna är i ugnen smälts penslings smöret och -vattnet ihop i en kastrull.
9. När pirogerna är klara läggs de på bakplåtspapper för att direkt penslas med smör- och vattenblandningen.
10. Låt pirogerna svalna under bakplåtspapper och en handduk till servering.

Äggsmör

1. Hårdkoka äggen.
2. Skala och hacka äggen.
3. Blanda med rumstempererat smör.

Servera pirogerna med äggsmöret på.

Receptet och bilden har hämtats från: <http://www.tasteline.com/recept/karelska-piroger-med-aggsmor/>

Rømmegrøt

Rømme är en norsk syrad mjölkprodukt gjord av grädde och med bakteriekultur, lite som crème fraiche fast surare och tjockare, och rømmegrøt är då en gröt gjord på denna produkt. Den äts med smör, kanel och socker, på samma sätt som de äter ris à la Malta på julafton, men rømmegrøt kan ätas när som helst på året. Ersätt rømme med crème fraiche med fördel om du inte har tillgång till rømme.



Till 4 pers

Ingredienser

- 5 dl rømme (eller crème fraiche, 38,5%)
- 2 dl vetemjöl
- 5 dl mjölk
- 1 tsk salt

Gör så här:

1. Koka rømmen under lock i ca. 2 minuter.
2. Rör ner hälften av mjölet och koka upp. Låt det koka kraftigt så att fett från rømmen kommer fram om du använder rømme. (Det kommer inget extra fett om du använt dig av crème fraiche.)
3. Ta bort fett och rör ner resten av mjölet.
4. Späd mjölken, gärna en blandning av vanlig mjölk och surmjölk.
5. Smaka av med salt.

Servera med en klick smör, kanel och socker.

Receptet och bilden har anpassats från:

<https://www.aperitif.no/oppskrifter/oppskrift/rommegrot-og-spekemat/63605>

Färöisk äppelkaka

Det kanske inte liknar en äppelkaka - men det är det! Typisk färöisk kaka som äts till bjudningar, fester och konfirmationer.

8 pers

Ingredienser

Botten

- 4 äggvitor
- 175 g socker
- 175 g mandlar, med skal
- 1 msk potatisstärkelse

Äppelfyllning:

- 2,5 dl vispgrädde
- 2,5 dl crème fraiche 38%
- 4 äpplen

Karamellkräm:

- 5 msk ljus sirap
- 100 g florsocker
- 1,5 msk vaniljsocker



Gör så här:

1. Vispa äggvitorna och sockret till hårda toppar. Vänd i de hackade mandlarna och potatisstärkelsen.
2. Bred ut till två bottenar (avlånga eller runda) på bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen på 160° C i 30-40 minuter. Låt bottenarna svalna.

Fyllningen:

1. Vispa grädden. Skär äpplen i fyrkantiga bitar. Blanda grädden, crème fraichen och äpplena tillsammans.

Karamellkräm:

1. Koka upp alla ingredienserna i en kastrull och låt det koka i 20-40 minuter, eller tills krämen blivit tjock.
2. Fördela hela äppelfyllningen jämt på ena botten. Sätt den andra botten ovanpå, och håll till slut karamellkrämen över hela kakan i ett fint lager.

Receptet och bilden har hämtats från: <https://www.dk-kogebogen.dk/opskrifter/30834/faeroesk-aeblekage>

Isländska scones

Isländska scones, eller skonsur som de heter på isländska, är egentligen tjocka matpannkakor. De liknar amerikanska pannkakor, men är bredare. Dessutom äts de varken som amerikanska pannkakor med sött eller franska matpannkakor med fyllning, utan snarare som bröd med pålägg.



Till 4-6 personer

Ingredienser

- 4 dl mjöl
- 3 tsk bakpulver
- 1 tsk salt
- 2 msk socker
- 4 msk matolja
- 2 ½ dl mjölk
- 2 ägg

Gör så här:

1. Blanda ihop alla torringredienserna i en skål.
2. Vispa i mjölk, ägg och olja tills degen blivit slät.
3. Stek i en stekpanna med lite olja eller smör tills färgen är gyllenbrun.

Skär gärna varje skonsa på mitten (om den ska bli till en sandwich) eller i fyra delar om man hellre vill äta det som en vanlig macka.

Förslag till pålägg: smör, ost, skinka, gurka, paprika, ägg, rökt lax.

Receptet och bilden är från Nordisk litteraturvecka.

Palaanguit

Palaanguit är en sorts grönländsk klenät, med rund form, som äts under hela året i Grönland.



Till 30-40 bullar

Ingredienser

- 500 g vetemjöl
- 200 g socker
- 3 ägg
- 4 tsk bakpulver
- Ca. 1 $\frac{3}{4}$ dl mjölk
- Olja (till fritering)
- Ev. russin och/eller 2 tsk vaniljsocker, kanel, *eller* malen kardemumma

Gör så här:

1. Vispa ihop ägg, socker och eventuellt vaniljsocker, kanel eller kardemumma.
2. Sikta och vänd ner bakpulvret och hälften av mjölet.
3. Blanda ner mjölken.
4. Sikta och vänd ner resten av mjölet.
5. Låt degen vila i en timme.
6. Värm oljan i en gryta (men den får inte bli för varm för då blir bullarna för mörka innan de stekts igenom).
7. Ta ca. en matsked av degen och dumpa ned den i den varma oljan.
8. Stek i ca. 4 minuter, eller tills den blivit gyllenbrun.
9. Ta upp bullarna med en hålslev eller en liten sil och lägg dem på utbrett kökspapper.
10. Servera med siktat florsocker ovanpå.

Receptet är från Nordisk litteraturvecka och bilden från:

<http://mamarisavut.gl/opskrifter/palaanguit/>