



Nordiskt gästabud

NORDENS DAG 2021

Ett samarbete mellan Föreningen Norden Danmark, Finland, Färöarna, Island, Norge, Sverige, Åland och Nordens institut på Grönland

förrätt

Kammuslingesalat (Grönland)

Isländska räkor (Rækjukokteill) med Marie Rose-sås (Island)

Fersk røkelaks med sennepssaus (Norge)

varmrätt

Laxsoppa (Finland)

Ovnbagt torsk med krydderurte-cremefraiche (Färöarna)

Raggmunkar med fräst svamp och fraiche (Sverige)

efterrätt

Bondepige med slør (Danmark)

Ålandspannkaka med sviskonkräm (Åland)



KAMMUSLINGESALAT

Ingredienser:

Kammuslinger, let kogte

Krabbekød

Rejer, pillede

Råvarer i mængde efter eget ønske

Cremefraichedressing:

1/2 l 18% cremefraiche

Skotsk timian eller dild (ikke for meget)

Smages til med salt og peber

Gör så här:

Kammuslingerne renses og lægges i gryde med vand, så det dækker kammuslingerne. Tilsæt lidt salt og giv kammuslingerne et let opkog. Tages af varmen, så snart de kommer i kog. Hæld vandet fra og læg dem til afkøl. Skær dem i mindre stykker, hvis det ønskes. Krabbekødet fjernes fra krabberne og al væde presses ud af krabbekødet. Alle ingredienserne blandes i en skål sammen med cremefraichedressing. Andre ingredienser kan tilsættes efter smag. Bl.a. kan asparges i dåse indgå i opskriften.

Cremefraichedressing: alle ingredienser blandes sammen og røres. Dressingen skal stå 1 time et køligt sted før anvendelse. Serveres med flutes og smør.



ISLÄNDSKA RÄKOR (RÆKJUKOKTEILL) MED MARIE ROSE-SÅS (COCKTAILSÅS)

Ingredienser:

500 g skalade räkor

1 dl majonnäs

1 dl crème fraiche

1 dl vispad grädde

1–2 msk citronsaft

2 msk ketchup

2 msk chilisås

lite worcestersås

jättelite tabasco

Gör så här:

Blanda ihop allting utom räkorna och smaka av med lite salt och vitpeppar, lägg på en assiett eller en skål/glas och garnera med räkorna, citronskivor, gurka och dill.

Om man önskar en mera mättande förrätt serveras en liten skiva rostat bröd. 1 glas iskallt Chardonnay passar bra till eller mousserande vin.

Smaklig måltid!



FERSK RØKELAKS MED SENNEPSSAUS

Ingredienser:

4 skiver fersk røkelaks
5 blad salat av valgfri sort
Dill, sitron

Saus:

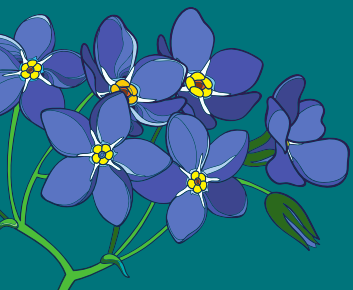
1,5 dl kremfølge
0,5 dl dijonsennep
0,25 dl brun farin

Gör så här:

Legg salat på asjetter. Legg på lakseskivene, en per person hvis de er store, ellers to per person.

Pisk kremen ganske stiv. Tilsett sennepen og sukkeret.

Pynt med dill og sitron og hell på litt saus.



LAXSOPPA

Ingredienser för 4 personer:

12 potatisar

2 morötter

1 liten kålrot

5 vitlöksklyftor

Kryddpeppar

Salt

Grädde

Dill (massor)

Vatten



Huvud, ryggrad och sådant som blir kvar efter att du filéat laxen (eller annan passande fisk tex gös, regnbåge)

Gör så här:

Koka den hela, rensande fisken (ca 20 min). Sila över spadet i en annan kastrull (salt och kryddpeppar läggs i).

Ta till vara köttet från fiskebn. Lägg i den snittade kålroten, moroten och vitlöken. Lägg i den snittande potatisen då soppan kokar. Då kålroten, moroten och potatisen är mjuka hälls grädden i (ca 1 dl). Fisken tillsätts, liksom dillen. Eventuellt pressas ytterligare 1-2 vitlöksklyftor i soppan. Serveras med mörkt bröd.

OVNBAGT TORSK MED KRYDDERURTE-CREMEFRAICHE

Ingredienser for 3 personer:

2 friske torskefilet'er, bedst med skind.

150 røget flæsk, skåret i småstykker (0,6 x 0,6)

2 løg, hakket

1 ½ kop hakket persille

3 rødbeder (syltet)

4 ss kapers

3 hårdkogte æg, hakket

Tilbehør, kartofler og gulerødder

Krydderurte-cremefraiche, 6 port.:

½ l cremefraiche

2 kopper persille (bredbladet)

2 kopper kørvel

2 kopper purløg

1 kop dild

½ kop estragon

tomatpuré

worcester sauce

citron (saft og skal)

paprika

sellerisalt

Gör så här:

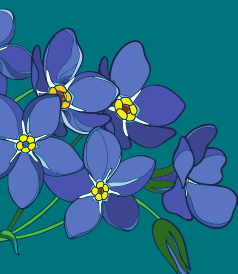
Alle ingrediencer kan vente efter at de er tilberedt, med undtagelse af fisken, som skal serveres med det samme.

En fornuftig arbejdsgang er først at tilberede det småskårne tilbehør, siden krydderi-cremefraiche'n, grøntsagerne og så fisken. Smør en ovnplade med smør eller olie, læg torskefileterne på pladen. Salt på begge sider, strø peber på undersiden. Er der skind på fisken, skal skindet vende op. Rens flæsken fri for svær og ben og skær i små stykker, som steges i ovnen til de er brune og sprøde. Læg på køkkenpapir eller viskestykke. Siden i lille skål Løg, persille, syltede rødbeder og æg skæret småt hver for sig. Kapers behøver ingen tilberedning. Læg alt i små skåle hver for sig.

Tilbered grøntsagerne. Giv dem et opkog og lad dem stå i gryden, mens fisken bliver ovnstegt i 150 grader i 5-10 min. (Fordelen med skind på fiskefiletterne er, at når fisken er færdig, kan skindet let pilles af. Fisken har bedre smag og bevarer næringsstofferne fra skindet)

Tilbered små skåle med tilbehør, grøntsager, souce og fisk.

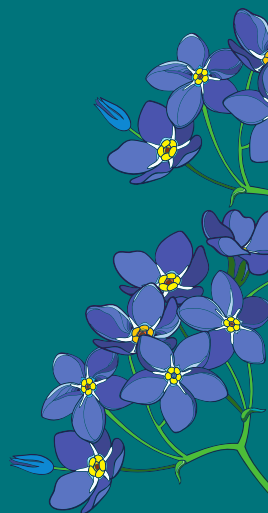
Velbekomme!



För såsen:

Tør krydderurterne godt for fugt. Hak. Kom halvdelen i en blender sammen med cremefraiche, tomatpure, worcester sauce, citronsaft og -skal, paprika og sellerisalt. Blend sammen til cremefraichen bliver tyk ligesom piskefløde, men pas på, at den ikke piskes for meget, så kan den løbe sammen.

Vend den anden halvdel av krydderurterne i cremefraich'en og smag til.



RAGGMUNKAR MED FRÄST SVAMP OCH FRAICHE

Ingredienser:

2 st ägg

1½ dl vetemjöl

3 dl mjölk 0,5%

½ tsk salt

800 g potatis

2 tsk rapsolja

500 g svamp

1 knippe(n) persilja

2 tsk margarin flytande 80%

1 klyfta(or) vitlök

1 stycke citron

2 dl fraiche 5%



Gör så här:

Vispa ihop ägg, mjöl och hälften av mjölken till en slät smet. Blanda ner resterande mjölk och salt. Riv potatisen, krama ur den och blanda ner i smeten direkt. Värm en panna med olja och stek raggmunkarna. Dela svampen och hacka persilja. Värm en panna med margarin och stek svampen några minuter tills den fått färg. Blanda ner persilja och pressa ner vitlök, låt fräsa med en kort stund. Riv över citronskal. Toppa raggmunkarna med svampfräs och en klick fraiche.

BONDEPIGE MED SLØR

Ingredienser till 4

personer:

Æblekompot:

5 gala æbler

3 spsk vand

1 citron

60 g sukker

Rugbrød/havre drys:

To skiver rugbrød

100g havregryn

70g smør

1dl sukker

Vaniljecreme:

200g friskost

4 spsk brunfarin

2 tsk vanilje sukker

5 dl fløde

Pynt:

70% chokolade



Gör så här:

Skræl æblerne, og skær dem i grove tern. Kog æbletern og vand til de er møre, kom sukker i og kog et par min. smag til med citron og køl af. Skær rugbrød ud i små tern, bland rugbrød, havre, smør og sukker på en pande, rist det af til det er gylden brunt, køl det af efter. Pisk friskost og brunfarin til farinen er opløst kom vanilje sukker og fløde i og pisk til cremet konsistens smag til med det sidste af citronen. Anretning: portionsanret i mellem stor glas start med æblekompot i bunden kom rugbrøds blandningen og vanilje creme, sådan forsættes til toppen. Toppen skal ende med vanilje creme også pyntes der tilsidst med revet 70% chokolade. Velbekomme!

ÅLANDSPANNKAKA MED SVISKONKRÄM

Ingredienser:

1 l mjölk

1 dl risgryn eller 1,5 dl mannagryn

1 dl vetemjöl

3 ägg

1/2 - 1 dl socker

1/2 tsk salt

2 tsk kardemumma

50 g smör eller margarin

Gör så här:

Mjölk och risgryn (eller mannagryn) kokas till en smidig gröt som får svalna något. Äggen vispas med sockret och blandas i gröten. Mjölet, saltet och kardemumman tillsätts (om smeten är för tjock tillsätts mer mjölk). Smörj en ugnform eller rund stekpanna och häll i smeten. Klicka på smöret. Grädda i 200° ca 40-60 minuter. Blötlägg sviskonen någon timme vid behov. Koka dem i blötlägningsvattnet tillsammans med saften och kanelbiten. Tillsätt sockret. Rör ut potatismjölet i lite vatten och avred krämen. Ge krämen ett hastigt uppkok och låt den svalna något före serveringen. Serveras med vispgrädde.



Till såsen:

1 l vatten

1 dl syrlig saft

20 sviskon (torkade plommon)

1dl strösocker

1 bit kanel

3 msk potatismjöl (utrört i lite vatten)