

Oppskrifter

til nordisk gjestebud



Danske fiskekaker

Disse «frikadellene» kan nesten anses som å være en dansk nasjonalrett og serveres både til lunsj og middag. Hvis du får rester til overs fra middagen kan du lage danske «smørrebrød» ved å skjære fiskekakene i biter og bruke dem som pålegg på rugbrød sammen med litt remulade.



Til 3 personer

Ingredienser

- 500 g fersk hvit fisk
- 1 egg
- ½ ts salt
- 1 ss hvetemel
- Pepper
- Smør, til steking

Sånn gjør du:

1. Kjør fisken i en blender eller hakk den grovt med en kniv.
2. Tilsett egg, salt, hvetemel og pepper.
3. La røren hvile på kjøll i 30-60 minutter.
4. Varm en stekepanne og tilsett smør. Form røren til små kaker og legg dem på den varme pannen.
5. Når alle fiskekakene har fått stekeskorpe på begge sider skrus varmen ned og kakene stekes videre i 10-12 minutter til de er gjennomstekt.

Serveres med nykokte poteter og remuladesaus.

Oppskriften er hentet fra <https://gastromand.dk/opskrift-perfekte-fiskefrikadeller/> og bildet er hentet fra: <https://madensverden.dk/hjemmelavede-fiskefrikadeller/>

Svensk ovnspannekake

En pannekake som lages i ovnen! Svensk husmanskost på sitt enkleste.



Oppskriften passer til en liten langpanne.

Ingredienser

- 4 dl hvetemel
- 8 dl melk
- 3 egg
- 1 pakke bacon
- ½ ts salt
- Tyttebærsyltetøy, til servering

Sånn gjør du:

1. Sett ovnen på 225°C.
2. Kutt baconet i biter og spre bitene utover i en langpanne. Sett langpannen i ovnen og stek baconet i 5 minutter.
3. Visp sammen egg, melk, salt og hvetemel til en klumpfri røre.
4. Hell røren over det stekte baconet i langpannen og stek pannekaken videre i ovnen i ca. 25 minutter.

Vegetaralternativ: I stedet for bacon smøres langpannen med smør før røren helles i.

Servers lun med tyttebærsyltetøy.

Oppskriften er hentet fra: <https://mittkok.expressen.se/recept/ugnspannkaka-recept/> og bildet er hentet fra: <https://www.ica.se/recept/ugnspannkaka-med-bacon-och-gurka-722601/>

Karelske piroger fra Finland

Karelske piroger er en tradisjonelt østersjøfinsk pirog som består av et tynt rugskall med en spesiell type fyll av risengrynsgrøt eller potetmos. Piroger er veldig populære og spises i hele Finland.

12 piroger

Ingredienser

Piroger:

- 2 dl vann
- 2 dl hvetemel
- 3,5 dl rugmel
- 1 ts salt
- 1 dl vann, til pensling
- 50 g smør, til pensling

Eggesmør:

- 3 egg
- 100 g smør

Fyll:

- Ferdigkokt risengrynsgrøt



Sånn gjør du:

1. Bland sammen mel og salt i en bakebolle.
2. Tilsett vann og blad sammen til en jevn deig.
3. Form deigen til en pølse og del den opp i 12 biter.
4. Bruk et kjevle til å kjevle ut deigbitene så de får en tykkelse på noen få millimeter.
5. Legg litt av fyllet mitt på den kjevlede deigen og brett inn sidene (se bildet).
6. Stek mitt i ovnen på 275 grader i ca. 10-15 minutter.
7. Imens pirogene er i ovnen smeltes smør i en kasserolle og vannet tilsettes.
8. Når pirogene er ferdig stekt legges de på en rist og pensels med smør- og vannblandingen.
9. La pirogene hvile under et kjøkkenhåndkle frem til servering.

Eggesmør:

10. Kok eggene til de er hardkokt
11. Del eggene i biter og bland sammen med romtemperert smør.

Server pirogene sammen med eggesmøret som legges på toppen.

Oppskrift og bilde er hentet fra: <http://www.tasteline.com/recept/karelska-piroger-med-aggsmor/>

Norsk rømmegrøt

Rømmegrøt det er skikkelig norsk tradisjonsmat. Mange spiser grøten hver uke eller til anledninger som blant annet 17.mai, Olsok og Sankthansaften.



Til 4 personer

Ingredienser

- 5 dl rømme
- 2 dl hvetemel
- 5 dl melk
- 1 ts salt
- Smør, til servering
- Sukker, til servering
- Kanel, til servering

Sånn gjør du:

1. Kok rømmen under lokk i ca. 2 minutter. Rør inn halvparten av melet og kok opp.
2. La det koke kraftig slik at smøret kommer frem. Skum av smøret og rør inn resten av melet.
3. Spe med melken, gjerne en blanding av søt og syrnet melk.
4. Smak til med salt.

Server grøten med smørøye, sukker og kanel.

Oppskrift og bilde er hentet fra: <https://www.apertif.no/opskrifter/opskrift/rommegrot-og-spekemat/63605>

Færøysk eplekake

Det ligner kanskje ikke en eplekake – men det er det altså! Den færøyske eplekaken serveres tradisjonelt til festlige sammenkomster som bursdager og konfirmasjoner.

8 personer

Ingredienser

Kakebunn

- 4 eggehviter
- 175 g sukker
- 175 g mandler, hakkede
- 1 ss potetmel

Eplefyll:

- 2,5 dl fløte
- 2,5 dl crème fraiche 38%
- 4 epler

Karamellsaus:

- 5 ss lys sirup
- 100 g melis
- 1,5 ss vaniljesukker
- 2,5 dl fløte



Sånn gjør du:

1. Visp eggehviter og sukker til blandingen blir stiv. Vend i hakkede mandler og potetmel.
2. Fordel røren til to kakebunner (avlange eller runde) på et stykke bakepapir.
3. Kakebunnene stekes mitt i ovnen på 160 grader i 30-40 minutter.
4. Kakebunnene avkjøles på rist.

Eplefyll:

5. Skjær eplene i biter og bland sammen med pisket fløte og crème fraiche.

Karamellkrem:

6. Kok opp alle ingrediensene i en kasserolle og la det småkoke i 20-40 minutter til kremen får en tykkere konsistens.
7. Fordel eplefyllet gjevt utover den ene kakebunnen og legg den andre kakebunnen på toppen. Hell til sist karamellkremen over hele kaken.

Oppskrift og bilde er hentet fra: <https://www.dk-kogebogen.dk/opskrifter/30834/faeroesk-aeblekage>

Islandske skonsur

Islandske scones, eller skonsur som de heter på islandsk, er egentlig tykke pannekaker. Islendingene bruker pannekakene nesten som brød som serveres med diverse pålegg.



Til 4 personer

Ingredienser

- 4 dl mel
- 3 ts bakepulver
- 1 ts salt
- 2 ss sukker
- 4 ss olje
- 2 ½ dl melk
- 2 egg

Sånn gjør du:

1. Bland sammen de tørre ingrediensene i en skål.
2. Tilsett melk, egg og olje og visp til du har en klumpfri røre.
3. Stek skonsurne i en stekepanne med litt olje eller smør på begge sider.

Del skonsurne i to eller fire biter og server med smør og pålegg som for eksempel ost, skinke, egg eller laks.

Oppskrift og bilde: Nordisk litteraturuke

Grønlandske palaannguit

Palaannguit er en grønlandsk kake som ligner litt på kaken fattigmenn og spises på Grønland året rundt.



Til 30-40 palaannguit

Ingredienser

- 500 g hvetemel
- 200 g sukker
- 3 egg
- 4 ts bakepulver
- Ca. 1 ¼dl melk
- Olje (til fritering)
- 2 ts vaniljesukker
- Eventuelt rosiner, kanel eller kardemomme.

Sånn gjør du:

1. Visp sammen egg, sukker, vaniljesukker og eventuelt kanel eller kardemomme.
2. Tilsett halvparten av melet og bakepulveret med en sikt.
3. Tilsett melken og det resterende melet med en sikt. Tilsett eventuelt også rosiner.
4. La deigen hvile på kjøkkenbenken i 1 time.
5. Varm opp oljen i en gryte, ta en spiseskje av deigen og legg den i den varme oljen.
6. Stek i 4 minutter til bollene har fått en gylden farge og legg dem på en rist med kjøkkenpapir for å dryppe av den overfløydige oljen.

Servers lune med ett dryss melis.

Oppskrift: Nordisk litteraturuke

Bilde er hentet fra: <http://mamarisavut.gl/opskrifter/palaannguit/>