



Finse recepten / v0.2

Inhoudsopgave.

Korvapuusti - Finse kaneelbroodjes.....	3
Lohikeitto - Finse zalm- en aardappelsoep.	5
Gebruikte afkortingen.....	6

Korvapuusti - Finse kaneelbroodjes.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: Finse
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: CookGeeks

Ingrediënten

Voor het deeg:

520 g bloem, patent-
4 el boter, gesmolten,
op kamertemperatuur
2 eieren
1 zk gist, droge
1 el kardemom, vers-
gemalen
240 ml melk, volle
100 g suiker, kristal-
- suiker, parel-
(Zweedse)
1 tl zout, zee-, zuiver

Voor de vulling:

60 g boter, gesmolten
2 el kaneel
140 g suiker, basterd-,
(licht)bruine

Bereiding.

Verwarm de melk tot deze lauwwarm is.
Voeg vervolgens de gist toe aan de melk,
samen met 1 tl suiker.
Laat het mengsel ca. 10 min. staan, tot het
begint te bubbelen.
Meng, als het mengsel gerezen is, in een kom
de melk/gistmix met de rest van de suiker en
de gesmolten boter.
Gebruik een garde om zout, kardemom en 1 ei
door het mengsel te roeren.
Voeg het bloem toe en gebruik een mixer met
deeghaken tot alles goed gecombineerd is.
Kneed vervolgens het deeg met de hand, tot het
deeg glad, glanzend en niet meer plakkerig is.
Vet een kom lichtjes in met een anti-
aanbak spray en leg het deeg erin.
Dek het af met een theedoek en laat het op een
warme, donkere plek ca. 60 min. rijzen, of tot
het deeg in omvang verdubbeld is.
Meng in een kleine kom de bruine suiker en de
kaneel goed door elkaar.
Druk als het deeg gerezen is, het deeg plat en
verdeel het in twee gelijke delen.
Rol elk deel met een deegroller uit tot een
rechthoek van 25×35 cm.
Smelt de boter en gebruik een bakkwast om de
gesmolten boter over elk deel van het deeg te
strijken.
Verdeel vervolgens met je handen het kaneel-
suikermengsel gelijkmatig over elk vierkant
deeg.
Rol het deeg op vanaf de korte zijde, zodat je
een lange rol krijgt. Snijd deze rol vervolgens in
7 driehoekige/schuine stukken van 5cm (totaal
14 stuks).
Vet een bakplaat lichtjes in en leg de
kaneelbroodjes erop met de naad naar
beneden.
Druk met je vinger in het midden van elk
broodje zodat de zijanten iets uitpuilen.
Dek de broodjes af met een theedoek en laat ze
nog 1 uur rijzen, tot ze weer verdubbeld zijn in
omvang.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Klop een ei in een kleine kom en bestrijk elk
broodje ermee met een bakkwast.
Strooi daarna wat Zweedse parelsuiker over elk
broodje.
Bak de broodjes gedurende 10-15 min., of tot
ze goudbruin zijn.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lohikeitto - Finse zalm- en aardappelsoep.



Menugang: Hoofd-,
voorgerecht
Keuken: Finse
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: BK.nl

Ingrediënten

350 g aardappelen
1 el boter
- dille, verse
1 laurierblad
- peper, versgemalen
3 peperkorrels, zwarte
10 stl peterselie, blad-
½ prei
60 ml room, slag-
1 stl selderij
2 sjalotten
1 wortel
2 zalmfilets, met huid (à
225 g)
- zout

Bereiding.

Maak de wortel, de prei, de selderij, de sjalotten en de peterselie schoon, en snijd ze fijn.
Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukjes.
Verwijder de huid van de zalm en snijd de zalm in blokjes (Let op: de huid van de zalm heb je straks nog nodig!).
Zet een pan met 2½ l water op het vuur en breng het aan de kook. Voeg de wortel, de prei, de selderij, de laurier, de sjalotten, de peterselie en de huid van de zalm toe en laat alles gedurende 45 min. zachtjes pruttelen.
Zeef de bouillon vervolgens, zodat er geen stukjes meer achterblijven.
Kneus de zwarte peperbolletjes.
Voeg ze samen met de aardappelen toe aan de bouillon.
Laat het gedurende 12 min. koken of tot de aardappelen gaar zijn.
Voeg nu de blokjes zalm toe en kook ze gedurende 2 min.
Kruid de soep met versgemalen peper en zout.
Roer de boter en de room erdoor.
Werk de soep af met verse dille.

Bereidingstijd: 75 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

