



Deense recepten / v0.3

Inhoudsopgave.

Deense mosselen.....	3
Pølser.	4
Zoete Deens biersoep (Øllebrød).....	6
Gebruikte afkortingen.....	7

Deense mosselen.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Deense
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

4 cl Aquavit
50 g boter
1 pt crème fraîche
5 jeneverbessen
½ tl karwijzaad
3 kg mosselen, verse
- peper, versgemalen
- suiker
5 uien
½ l wijn, witte, droge
- zout

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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de uien in ringen en fruit ze in de hete boter tot ze glazig zijn.

Blus de uien met de wijn en laat alles even opkoken.

Voeg het karwijzaad en de jeneverbessen toe en laat het geheel op een middelhoog vuur 10 min. koken.

Voeg de mosselen toe en kook ze ca. 10-15 min. op een hoog vuur tot de schelpen open staan.

Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en doe ze in een voorverwarmde schaal. Laat het kooknat wat inkoken, voeg de crème fraîche toe en breng het met Aquavit, versgemalen peper, zout en suiker op smaak.



Aquavit

Pølser.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: Deense
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Adrie Bijker

Ingrediënten

4 broodjes, Hotdog- (of
gewoon witte puntjes)
- komkommer (uit het
zuur)
- mayonaise
- mosterd, kerrie-
- saus, remoulade-
- tomatenketchup
- uitjes, gefruite
4 worsten, Frankfurter-
of Bock-

Ingrediënten komkommer in 't zuur

½ kp azijn, wijn-, witte
1 komkommer
- peper, versgemalen
- zout

Bereiding.

In elk dorpje in Denemarken is wel een kraampje te vinden waar je Pølser kunt kopen. De worstjes die ze gebruiken kun je echter niet in Nederland kopen. Reden hiervan is dat ze bewerkt zijn met een rode kleurstof die in Nederland verboden is. De smaak van deze worstjes is echter hetzelfde als de worsten die hier in Nederland te koop zijn.

Bereiding komkommer in 't zuur:

Snijd met behulp van een schaaaf of een zeer scherp mes voorzichtig de komkommer (zo dun als mogelijk - snijd je ze met schil, dan blijven de plakjes nét even wat steviger). Leg de plakjes in een vergiet en bestrooi ze royaal met zout. Laat het 30 min. uitlekken en spoel het daarna af. Dep het met keukenpapier zo droog mogelijk en doe de komkommerschijfjes in een kom. Voeg naar smaak wat zout en peper toe en giet er de azijn over (bedekken). Dek het af en zet het in de koelkast.

Bereiding remouladesaus:

Snijd alle ingrediënten zo fijn mogelijk. Meng alle ingrediënten (incl. de olie van de ansjovis) door de mayonaise. Breng de saus op smaak met peper uit de molen. Dek de saus af en zet hem in de koelkast. Laat ze goed drogen voordat je ze gaat frituren. Zet ze even (het liefst een uurtje ofzo) in de koelkast.

Bereiding kerriemosterd:

Meng de volle eetlepels mosterd met de kerrie masala (of kerrie naar keuze).

Bereiding pølser:

Verwarm de worstjes volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking of leg de worstjes even onder de grill, zodat ze lekker knapperig worden. Snijd de broodjes open en besmeer ze rijkelijk met de remouladesaus. Beleg beide zijden van het broodje rijkelijk met komkommer uit het zuur. Leg hier de worstjes tussen en voeg er in lange strepen de kerriemosterd, ketchup en mayonaise toe. Bestrooi het geheel rijkelijk met de gefruite uitjes.

Ingrediënten
remouladesaus

1 el azijn, blanke
1 kblk ansjovisfilet, in
olijfolie
4-6 augurken
(afhankelijk van de
grote)
12 spr bieslook
2 kl kappertjes
4 el mayonaise
3 kl mosterd
1 kl paprikapoeder
- peper, versgemalen
10 g peterselie, krul-
2 tl saus,
Worcestershire-
1 kl tabasco
1 ui, middelgrote

Ingrediënten
kerriemosterd

3 el mosterd
1 el kerrie masala

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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zoete Deens biersoep (Øllebrød).



Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: Deense
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman, Smulweb, Recepten-plein.nl

Ingrediënten

1 l bier, donker
250 g brood, bruin, zonder korst
½ citroen, schil van
4 el room, slag-, half stijfgeslagen
50 g suiker, bruine

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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Week het brood in wat water en kook het enkele min. met de citroenschil.
Breng het bier met de suiker aan de kook, schuim het af en voeg er het brood aan toe. Laat het geheel al roerend zachtjes enkele min. doorkoken.
Dien de soep meteen op, met in elk bord 1 el slagroom.

Gebruikte afkortingen.



v2.4

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



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

