Rodbetsallad  
bereidingswijze:

Ik schreef het al vaker, mijn recepten komen vaak tot stand door wat ik heb. Deze keer waren dat twee grote verse bieten die ik in ongeveer 25 minuten gaarkookte en af liet koelen voordat ik deze salade ging maken. Mocht je nou geen bieten in de tuin hebben en snel aan de slag willen om deze salade te maken kun je ook voorgekookte bieten kopen. De meeste supermarkten hebben verpakkingen van 500 gram. Ook prima.

Schil allereerst de bieten en snijd ze in kleine blokjes. Snipper de ui. Wanneer je een biologische appel gebruikt (wat natuurlijk altijd mijn voorkeur heeft) ontdoe je de appel van het klokhuis en snijd je de appel vervolgens ook in kleine blokjes. Mocht je geen bio appel hebben dan schil je de appel eerst. Hak de dille super fijn. Meng vervolgens de mayonaise en yoghurt met zout en peper door elkaar. Roer dit mengsel door de salade tot het een mooi geheel is. Maak op smaak met wat extra peper en/of zout. Optioneel kun je ook nog wat augurkblokjes toevoegen voor een extra zuurtje.

## Wortel bleekselderij salade: lekker crunchy

2 augustus 2019

**Pas geleden werd deze variatie op de**[**wortelsalade**](http://www.pukster.nl/recepten/wortelsalade/)**in mijn keuken geboren: wortel bleekselderij salade. En ook dit recept is weer een blijvertje. Perfect voor warme dagen, bij de BBQ, als lunch (to go), bijgerecht of op welke manier dan ook. Uiteraard deel ik het recept hieronder met je zodat je gelijk aan de slag kunt**

Welke wortelsalade ik bedoel? [***Deze >>***](http://www.pukster.nl/recepten/wortelsalade/) En als je dan toch aan het kijken bent, check dan ook gelijk even de [***bleekselderijsalade >>***](http://www.pukster.nl/recepten/bleekselderij-salade/)

## Ingrediënten van deze wortel bleekselderij salade:

150 gram wortel, julienne gesneden  
6 stelen bleekselderij  
2 appels  
2 bosuitjes (of 1/2 sjalotje gesnipperd)  
klein handje rozijnen  
2 eetlepels mayonaise  
1 theelepel mierikswortel  
sap van een  halve citroen  
1 theelepel gembersiroop  
peper  
zout

## Bereiding van deze wortelsalade:

1. Ik gebruik altijd een zakje kant-en-klaar julienne gesneden wortel. Staat de salade  ook snel op tafel. Maar zelf snijden kan natuurlijk ook.

2. Schil de appels (ik gebruik meestal Elstar), verwijder de klokhuizen, snijd in kleine blokjes en doe in een schaal.

3. Snijd de stengels bleekselderij in dunne boogjes en doe bij de appel.

4. Maak de bosuitjes schoon, snijd in dunne ringetjes en doe ook in de schaal.

5. Voeg de rozijnen en wortel toe en schep even om.

5. Meng in een kommetje de mayonaise, mierikswortel, gembersiroop en het citroensap door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

6. Schep de dressing bij de wortel bleekselderij salade en meng goed door elkaar.

7. Het is het lekkerst als je de salade even laat staan, zodat de smaken kunnen mengen. En dan kun je aan tafel!

|  |  |
| --- | --- |
| Köttsoppa is een stevige vlees- en groentesoep die in Zweden vaak wordt geserveerd voor lunch of diner. De gebruikelijke ingrediënten voor de bereiding zijn onder meer gekookt vlees, meestal rundvlees, gehakte wortelen, uien, pastinaak, selderij en prei, gekookt in een pot en gekruid met tijm, witte peperkorrels, laurierblaadjes, peterselie en zout. | Runde poulet  Wortel  Uien  pPastinaak  selderie  prei  tijm  peper zout  laurier.peterselie |

### Ingrediënten saus bij balletjes

* scheutje olie
* 40 g boter
* 40 g bloem
* 150 ml groentebouillon
* 150 ml runderbouillon
* 150 ml (slag)room
* 2 theelepels sojasaus
* 1 theelepel Dijonmosterd

Jacob Hooy Zweedse Kruidendrank

Kleine Zweedse Kruidenbitter is een kant-en-klaar kruidenbitter naar recept van Maria Treben, gemaakt van 11 verschillende kruiden. Het elixer kent toepassingen voor intern en extern gebruik.

Köttsoppa

is een heldere vlees- en wortelgroentesoep die in Zweden en Finland wordt gegeten. Het vlees dat de bouillon levert, is rundvlees. Veelgebruikte groenten zijn wortel, aardappel, knolselderij, pastinaak, raap en koolraap. Prei, peperkorrels en laurierblaadjes worden vaak toegevoegd om op smaak te brengen. Vlees en groenten worden in grove stukjes gesneden en zacht gekookt.

**S**vensk varmkorv med en bulle

zweedse hotdog met een broodje

**N**y sill

nieuwe haring

laxchips

zalmsnippers

**B**lå ost

blauwe kaas

Knäckebröd

Svenska köttbullar

zweedse balletjes

**Morot Sellery Sallad**

**Wortel Sellery salade**

**Flygande Jakob (kyckling)**

**Vliegende Jacob (kip)**

**Kanelrulle med rabarber och grädde**

**Kaneelbroodje met rabarber**

**Slagroom**

Vliegende Jacob

Een Zweedse klassieker uit de 80er jaren. Perfect voor de Omnia. Om op een luie dag tijd te besparen kunt u een kant-en-klaar gegrilde kip gebruiken.



Ingredienser

*voor 3-4 personen*

800 g kipdijfilet of borstfilet  
3 dl slagroom  
1,5 dl chilisaus  
1 el sambal oelek  
1 verpakking bacon (140 g)  
1 rijpe banaan, aan plakken gesneden  
1 el pinda’s  
zout en zwarte peper

Bak de bacon in de koekenpan en bewaar het vet in de pan voor de kip.

Snijdt de kipfilet aan smalle reepjes, kruiden met zout en daarna bakken in het baconvet. Kruiden met peper aan het eind. Het is niet erg als de kipreepjes niet helemaal gaar zijn, want ze zullen in de Omnia gaar worden.

Klop de slagroom iets op. Deze moet alleen iets luchtig worden. Meng de chilisaus en de sambal oelek door de slagroom. Proeven en op smaak brengen. Voeg meer chilisaus toe voor een heter gerecht.

Giet de chiliroom over alle ingrediënten

Garneren met de rest van het bacon en eventueel meer pinda’s. Opdienen met gekookte rijst.