

Sven Nordqvist werd geboren in Helsingborg. Toen hij vijftien was, wist hij al dat hij later illustrator wilde worden. Daarom volgde hij een kunst- en illustratiecursus tijdens zijn architectuurstudies. Hij illustreerde zelfs schoolboeken. Vandaar was de stap naar kinderboeken niet zo groot. Zijn grafisch werk wordt ook tentoongesteld.

Christine Samuelson koos de recepten en schreef ze uit voor dit kookboek. Ze was vroeger hoofdredacteur van de culinaire tijdschriften *Gourmet* en *Elle à la carte* en ze schreef mee aan enkele culinaire boeken.

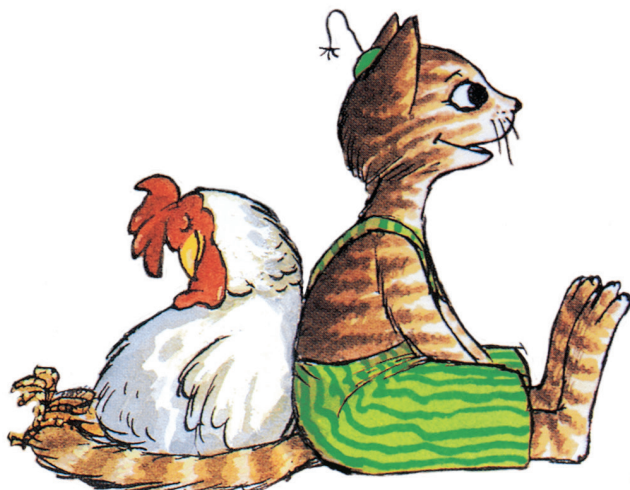
Ter info: in Zweden gebruikt men *volume* in plaats van *gewicht* om aan te geven hoeveel bloem, suiker enzovoort je voor een bepaald recept nodig hebt. Met een maatbeker meet je makkelijk het juiste volume af.

Oorspronkelijke uitgave: *Pettson och Findus kokbok*
© 2005, Bokförlaget Opal AB, Stockholm
Deze uitgave: *Koken met Pettson en Findus*
© 2023 Infodok / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen
Gemaakt onder licentie van Davidsfonds.
'Infodok' is het geregistreerde merk van Davidsfonds vzw.
www.standaarduitgeverij.be/infodok

Tekst en illustraties: Sven Nordqvist, 2005
Recepten: Christine Samuelson
Vertaling: Annick Van den Eynde
Zetwerk Nederlandse versie: Sin Aerts

D/2023/0034/12
ISBN 978 90 02 27765 8
NUR 216

Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd
– op enige manier – zonder voorafgaande schriftelijke
toestemming van de uitgever.



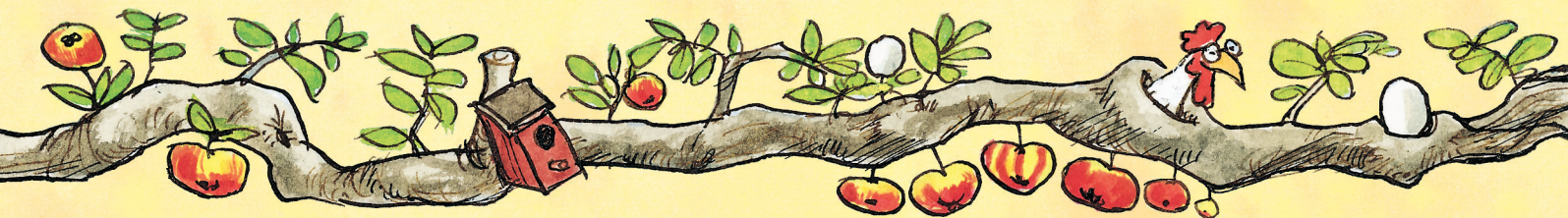
Koken met Pettson en Findus

Tekst & illustraties: Sven Nordqvist

Recepten: Christine Samuelson

Vertaling: Annick Van den Eynde





Findus ging op het kruiswoordraadsel zitten waar Pettson mee bezig was en duwde hem een papiertje onder de neus.

‘Wat is dat hier? Ik vond het in de kast met alle potten en pannen.’

‘Dat is ... een recept voor aardappelkoekjes’, zei Pettson. ‘Dat zou niet in die kast moeten liggen.’

‘Nee, inderdaad. Wat ben je toch slordig, Pettson’, zei Findus.

‘Je moet al je recepten verzamelen in een boek. Zo kun je daarin kijken wanneer je niet weet wat je die dag wilt eten. Vandaag willen we bijvoorbeeld aardappelkoekjes eten.’

‘Zo, willen we dat? Ja, dat kan wel’, zei Pettson. ‘Dan mag jij helpen en aardappels raspen.’

‘Prima, dat wil ik wel doen’, zei Findus. ‘Maar dan moet jij ze schillen.’

Hij liep naar de voorraadkast en rolde er vijf grote aardappels uit.

‘Dat kun je ook opschrijven in je boek, wat ik kan doen en wat jij kunt doen’, zei hij. ‘Zodat ik niets moet doen met iets scherp of iets wat heel heet is. Of iets wat slecht ruikt of saai is.’

‘Kom kom, zo saai zal het wel niet zijn’, zei Pettson. ‘Het is in elk geval leuker om met z’n tweeën te koken.’

‘Ja, het is goed dat jij ook een beetje helpt’, zei Findus. ‘Maar de eieren wil ik wel zelf breken. Dat kan ik als de beste!’



Inhoud

Lente



Gehaktballen	10
Brandnetelsoep met hardgekookte eieren	11
Zweedse wafels	12
Rundstoofpotje voor zeemannen	13
Havermoutpap	14
Wentelteefjes	15

Zomer



Groentesoep	19
Hartige ovenpannenkoek	20
Blauwebessencake	21
Beda Anderssons kaneelbroodjes	22
Gegrilde vis	25
Pannenkoekentaart	26

Herfst



Gekookte snoek	31
Aardappel-preisoep	32
Aardappelkoekjes	33
Bessenpap	34
Worteljam	34
Omelet met paddenstoelen	37
Pettsons worstenstoofpotje met aardappelpuree	38
Appeltaart	41

Winter



Findus' erwtensoep	44
Saffraanbroodjes	47
Gemberkoekjes	48
Rodekool	51
Ribbetjes	51
Rijstpap	52
Maltese rijstpap	52
Janssons Verleiding	53



Lente

Het was een mooie lentemorgen. De vogels floten in de struiken, de bladeren en het gras groeiden en de insecten vlogen, kropen en werkten overal. De lucht was vol zoemend, gonzend, ritselend, zingend leven. De winter was echt helemaal voorbij.

Opa Pettson keek naar zijn moestuin. Hij voelde eens aan de aarde.

‘Het is tijd’, zei hij. ‘Vandaag gaan we groenten zaaien en aardappels poten.’

Findus draafde rond en maakte de kevers aan het schrikken.

‘Hebben aardappels POTEN?’ vroeg hij.

‘Aardappels “poten” is aardappels “planten”. Zaadjes zaaien we en uit een wortelzaadje, bijvoorbeeld, groeit dan een wortel. Maar aardappels poten we en uit iedere aardappel die we in de grond stoppen, groeien vijf tot tien nieuwe.’

De poes keek met een eigenwijze blik naar opa: ‘Maar ik hou helemaal niet van vijf tot tien nieuwe aardappels en ook niet van wortels. Kunnen we geen gehaktballetjes poten?’

‘Poten zou wel gaan. Maar ze groeien niet’, zei Pettson.

‘We kunnen het toch proberen?’ zeurde Findus.

‘Doe dat dan. Maar eerst moeten we alles ompspitten en harken.’

Findus rende naar de keuken en kwam dan terug met een van de gehaktballen die overgebleven waren van de dag ervoor.

Pettson spitte eerst de moestuin om en dan harkte hij de aarde. Hij zaaide de zaden in mooie, rechte rijen. Wortels en uien, erwten en bonen. De poes ‘pootte’ zijn gehaktbal. Af en toe ging hij eens kijken of hij al gegroeid was.

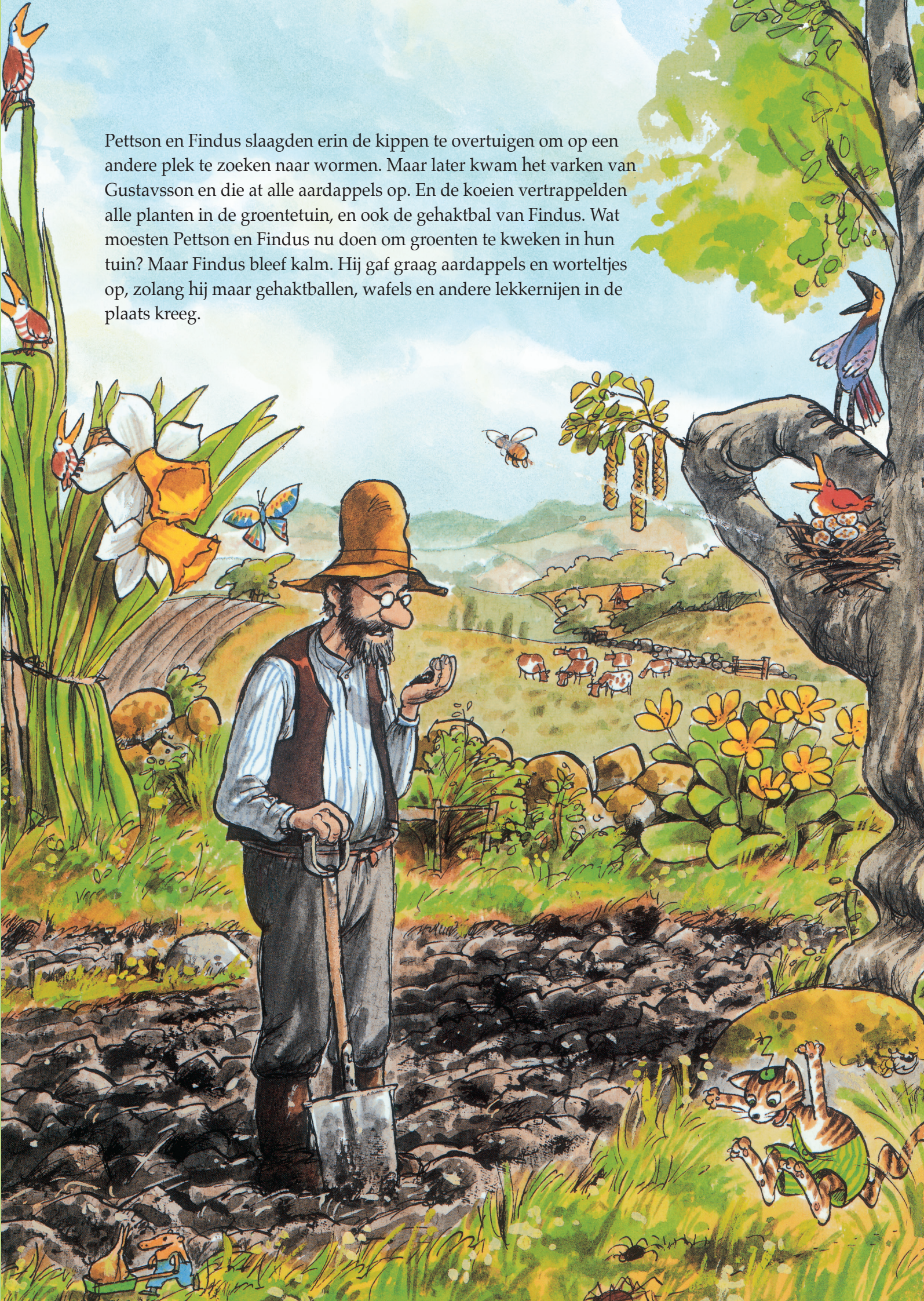
Toen er nog maar één rij geplant moest worden, hoorden ze een schel gekakel. Het kwam uit de richting van het huis: ‘Ko- ko- ko- ko- ko- KOM! Hij spit!’

Het volgende ogenblik zaten alle kippen in de moestuin. Ze woelden de aarde om, op zoek naar wormen.

Uit Gekakel in de moestuin



Pettson en Findus slaagden erin de kippen te overtuigen om op een andere plek te zoeken naar wormen. Maar later kwam het varken van Gustavsson en die at alle aardappels op. En de koeien vertrappelden alle planten in de groentetuin, en ook de gehaktbal van Findus. Wat moesten Pettson en Findus nu doen om groenten te kweken in hun tuin? Maar Findus bleef kalm. Hij gaf graag aardappels en worteltjes op, zolang hij maar gehaktballen, wafels en andere lekkernijen in de plaats kreeg.



Gehaktballen

Findus heeft de gewoonte om broodkorsten en wit brood in een zakje te bewaren tot de restjes helemaal uitgedroogd zijn. Wanneer hij het brood in kleine stukjes breekt en die fijnstampt in een vijzel, weet Pettson dat het tijd is om gehaktballen te maken. Dan fietst hij naar de winkel om vers gehakt te kopen. Daarna beginnen ze eraan. Findus meet de melk af terwijl Pettson de ui raspt, want dat prikt te veel in je ogen, vindt Findus. Daarna rollen ze samen kleine gehaktballetjes.

Dit heb je nodig voor gehaktballen



2,5 el broodkruim of
paneermeel
2 dl melk
1 gekookte aardappel,
gepureerd
400 g gemengd gehakt
1 tl zout
een snufje witte peper

een snufje nootmuskaat
1 el geraspte gele ui, rauw
1 ei
2-3 el boter



En zo maak je het



1. Doe het broodkruim in een kom. Giet de melk erbij en laat het broodkruim 10 minuten zwellen. Pureer of rasp de gekookte aardappel.
2. Meng het gehakt met het zout, de peper en de nootmuskaat. Roer de ui erdoor. Voeg het brood-en-melkmengsel en de aardappels eraan toe. Voeg het ei toe en zorg dat alles goed gemengd is.
3. Maak van het deeg kleine balletjes met je handen. Maak je handen tussendoor vochtig, zo gaat het makkelijker om balletjes te rollen. Leg de balletjes op een snijplank. Zorg ervoor dat je de snijplank vooraf natmaakt, zodat de balletjes er niet aan kleven.
4. Verhit de boter in een bakpan en leg de balletjes in de hete boter. Bak niet te veel balletjes in één keer. Schud de pan, zodat de balletjes rondom een mooi korstje krijgen. Zet het vuur lager en bak de balletjes nog 3 tot 5 minuten.





Zomer

Findus vierde drie keer per jaar zijn verjaardag, gewoon omdat dat leuker was. Elke keer bakte opa Pettson een pannenkoekentaart voor hem.

Zoals gewoonlijk had opa Pettson die ochtend een hele mand eieren geraapt in het kippenhok. Nu zat hij op de bank buiten, naast de keukendeur, en poetste de eieren. Ze moesten allemaal mooi glanzen, want Pettson was een nette man.

Findus liep ongeduldig heen en weer over de bank en vroeg zich af wanneer het bakken eindelijk zou beginnen.

‘Moet je echt al die eieren poetsen?’ zeurde de poes. ‘Dan ben ik al opnieuw jarig voor de taart klaar is.’

‘Zo, zo, wat ben jij ongeduldig’, zei Pettson. ‘Dan zullen we maar onmiddellijk beginnen. We nemen drie eieren mee naar de keuken. We zullen eens kijken of we daar een lekkere taart van kunnen maken.’

‘Natuurlijk kunnen we daar een lekkere taart van maken’, zei Findus. En hij liep de keuken in en haalde een pannenkoekenpan tevoorschijn. De andere eieren bleven buiten in de mand liggen.

Opa Pettson klutste de eieren in een kom.

‘Nu hebben we nog suiker nodig, een beetje zout, boter en tarwebloem’, zei hij en hij haalde alles uit de kast. Maar de bloem vond hij niet.

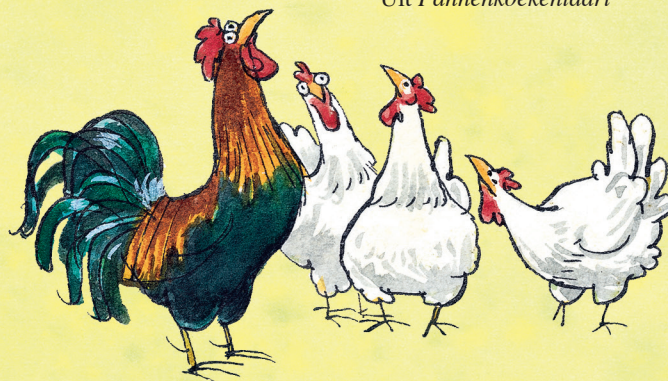
‘Waar is de bloem nu? Heb jij de bloem opgegeten, Findus?’ riep hij vanuit de voorraadkast.

‘Ik eet toch geen bloem’, zei Findus beledigd.

‘Dan zal ik het zelf wel gedaan hebben’, mopperde opa Pettson en hij krabde nadenkend aan zijn neus.

Hij doorzocht nog drie keer de hele voorraadkast. Hij zocht in de houtkachel, in de kleerkast en in de keukenbank, maar de bloem vond hij nergens.

Uit Pannenkoekentaart



Het duurde even vooraleer Findus zijn pannenkoekentaart kreeg. Eerst moesten hij en Pettson de woeste stier van Andersson weglokken die voor het houtschuurtje stond. Daarna moest opa Pettson op het dak van het timmerhok klimmen en door het dakvenstertje naar binnen kruipen om daar een hengel te zoeken om de sleutel uit de waterput op te vissen waarmee hij de deur van het timmerhok kon openen om zijn gereedschap te nemen dat hij nodig had om zijn fietsband te maken. Toen hij zijn band geplakt had, fietste hij naar de winkel, kocht hij bloem en bakte hij een heerlijke pannenkoekentaart voor Findus. Wat later zaten ze in de tuin koffie te drinken en taart te eten. Ze speelden Weense walsen op de grammofoon, zoals altijd wanneer Findus jarig was.





Groentesoep

De groenten die Pettson en Findus in de lente zaaiden zijn nu klaar om te oogsten. Elke keer vraagt Findus hoe het kan dat uit zo'n kleine zaadjes zo'n grote, lekkere wortels kunnen groeien. Daar kan zelfs Pettson niet op antwoorden, maar hij weet wel waarvoor hij die wortels kan gebruiken.

Van de opbrengst uit de groentetuin maakt Pettson soep. Findus helpt mee en haalt de erwten uit de peulen. Soms vindt hij er ook kleine wormen in. Die erwten legt hij dan opzij, zodat de wormen ook kunnen smullen.

Dit heb je nodig voor groentesoep



- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1 bloemkool | 4 dl melk |
| 2-3 wortelen | 1 dl room |
| 2 preien | nootmuskaat en |
| 2 dl groene erwten | zout |
| 7 dl groentebouillon | 2 el fijngehakte |
| 2 el tarwebloem | peterselie of dille |



En zo maak je het



1. Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Schil de wortelen en snijd in dunne schijfjes.
2. Snijd de prei in de lengte, verwijder de wortels en het bovenste deel van de groene bladeren. Spoel de prei en snijd in schijfjes.
3. Kook de bloemkoolroosjes en wortelen 10 minuten in de bouillon. Roer de bloem door een beetje melk tot je een glad mengsel hebt. Doe er de rest van de melk bij en voeg toe aan de soep. Kruid met zout en nootmuskaat. Doe er de prei en de erwten bij en kook de soep nog enkele minuten.
4. Voeg de room toe en roer alles om.
5. Strooi er de fijngehakte peterselie of dille over en serveer.

