

**Christine Rudolph & Susie Theodorou**

**Een culinair bezoek aan**  

---

**KOPENHAGEN**

Fotografie: **Christine Rudolph**  
Illustraties: **Tusnelde Sommers**



Karakter Uitgevers B.V.

# INHOUD

---

09 **Ontbijt**

45 **Rokerijen**

61 **Lunch**

113 **Drank(jes)**

127 **Tussendoor**

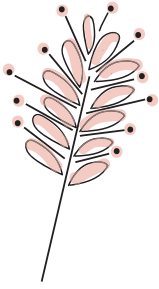
157 **Diner**

193 **Speciale gelegenheden**

# *Inleiding*

Eten is belangrijk in Kopenhagen en de bewoners hebben een uitgesproken mening over traditionele bereidingswijzen en hoe eten moet worden opgediend. De New Nordic Cuisine uit 2005 heeft geholpen Kopenhagen op de kaart te zetten als eetbestemming. Deze keuken draait om het gebruik en de productie van traditionele ingrediënten die lokaal zijn gekweekt. Het gaat om eenvoudige, lekkere recepten. Hoe groot of klein het restaurant ook is, koks geven om de ingrediënten die ze gebruiken, hebben een band met hun leveranciers en passen hun menu aan het seizoen aan. Ook thuishokks tonen respect voor ingrediënten – op daken en in raamkozijnen worden eenvoudige kruiden en groenten gekweekt en overal zie je kleine groentetuintjes.

Al die liefde voor eten versterkt die *hygge* (gezelligheid), die in heel Kopenhagen aanwezig is. In restaurants staan grote gemeenschappelijke tafels, terwijl buiten eten wordt aangemoedigd met lange tafels op openbare plekken. Wandel door de oude, smalle keienstraatjes en je vindt een oud smørrebrødrestaurantje. Of huur een fiets en ontdek informele restaurants in de nieuwste hippe buurten, waar je eenvoudig klaargemaakte, lokaal gekweekte producten eet terwijl je op een oude klassieke Børge Mogensen-stoel zit aan een kaal tweedehands houten tafeltje.



*In Denemarken wordt dit traditionele gistdeeg met kaneel op smaak gebracht en in Zweden met kardemom. Maar tegenwoordig wordt ook in Kopenhagen kardemom gebruikt.*

# KANEEL SNURRE

## kaneelbroodjes

**Voor 12 stuks** ■ Voorbereiding: 1 uur, plus 2½ uur rijzen ■ Bereiding: 25-30 minuten

### Ingrediënten

3,5 dl	volle melk	7 g	instantgist
2	kaneelstokjes of 6 kardemompeulen, grof gekneusd, zodat het zaad zichtbaar is	2	eetl. kaneel of kardemompoeder
200 g	boter, in blokjes	½	theel. zout
500 g	durumbloem	2	theel. zonnebloemolie, voor het invetten
225 g	suiker	1	eidooier, losgeklopt met 2 eetl. melk
		2-3	eetl. parelsuiker

Verwarm de melk, kaneelstokjes en 50 g boter. Doe de bloem, 75 g suiker, de gist en 1 theelepel kaneel in een staande tafelmixer met deeghaak. Voeg het zout toe en meng alles. Haal de kaneelstokjes uit de melk en schenk die erbij. Kneed het deeg tot een bal en leg het in een met olie ingevette kom; rol het door de kom, zodat het bedekt raakt met de olie. Dek de kom af en laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in volume verdubbeld is.

Roer 1 theelepel kaneel door 150 g suiker. Zet 3 eetlepels apart en roer de rest van de kaneelsuiker door de rest van de boter.

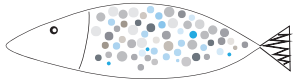
Sla de lucht uit het deeg en rol het op een met bloem bestoven werkblad uit tot 35 x 45 cm. Leg het met de lange kant naar je toe en besmeer met de kaneelboter. Vouw het bovenste derde deel van het deeg naar

onderen en dan het onderste derde deel naar boven. Snijd het deeg in twaalf repen van 3,5 x 11 cm en elke reep in de lengte bijna helemaal doormidden. Draai de twee 'benen' elk drie keer, zodat je een gedraaide knoop krijgt. Stop de uiteindes onder het broodje. Leg de broodjes op twee met bakpapier beklede bakplaten. Dek ze af en laat ze rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 190 °C (gasstand 5). Bestrijk de broodjes met het ei, bestrooi ze met de parelsuiker en bak ze in 25-30 minuten goudbruin.

Verwarm de bewaarde kaneelsuiker met 50 ml water tot de suiker oplost. Laat de siroop 3 minuten koken en dan afkoelen. Bestrijk de broodjes er tijdens het afkoelen twee tot drie keer mee.





*Dit haringgerecht wordt koud op roggebrood  
gegeten, als lunch. Voeg wat zure rode uien en  
extra dille en peterselie toe als je wilt.  
We kregen dit recept van onze vriendin  
Samina Langholz, die het recept van haar  
oma iets aanpaste.*

# GEBAKKEN HARING

## in azijn

**Voor 4 personen** ■ Voorbereiding: 45 minuten ■ Bereiding: 30 minuten

### Ingrediënten

#### INMAAKAZIJN

200 g	bruine rietsuiker
2	laurierblaadjes
10	zwarte peperkorrels
5	witte peperkorrels
1	eetl. chilivlokken (eventueel)
1	rode ui, in dunne ringen
4 dl	witte azijn (natuur- of ciderazijn)

#### HARING

8	verse haringen, gefileerd en gevlingerd (ca. 1,5 kg schoongemaakte haring)
2	eetl. dijonmosterd
2	eetl. grof gesneden dille
2	eetl. grof gesneden bladpeterselie
50 g	roggemeel
50 g	boter
2	takjes rode-venkelgroen, als garnering

Doe 2 dl water, de suiker, laurier, peperkorrels en chilivlokken in een diepe pan; verhit en roer tot de suiker is opgelost. Breng het mengsel aan de kook en laat het 20 minuten zacht koken. Kook de laatste 5 minuten de uienringen mee. Haal de pan van het vuur, schenk de azijn erbij en laat alles afkoelen.

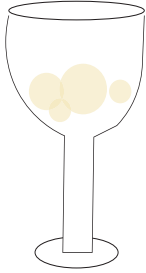
Bestrooi de haringen met zout en peper, besmeer de buikholttes met de mosterd en bestrooi ze met de dille en peterselie. Vouw de haringen dicht. Schep het meel op een plat bord en meng er wat zout en peper door.

Wentel de vis aan beide kanten door het meel en schud het teveel af.

Smelt de boter in een grote koekenpan met antiaanbaklaag, leg de haringen erin, druk ze aan met een spatel en bak ze aan beide kanten 4 minuten, tot ze vanbuiten krokant en bruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en leg ze in een ondiepe schaal. Schenk het azijnmengsel erover en laat de haringen op kamertemperatuur komen. Dek ze af en zet ze voor gebruik tot 12 uur in de koelkast. Garneer met takjes venkel en serveer.



*Shrubs (drankjes met azijn erin) zijn verfrissend en non-alcoholisch. Ze zijn perfect om op een mooie zomeravond met vrienden te drinken. Als het fruit heel rijp en zoet is, heb je minder suiker nodig. Rabarber is heel zuur, dus daarbij gebruik je wel alle suiker.*



# FRUITSHRUB van het seizoen

---

**Voor 3,5 dl** ■ Voorbereiding: 20 minuten, plus 26 uur rusten & 1 week fermenteren ■ Bereiding: geen

## Ingrediënten

200 g	fijne suiker	OF	
2	citroenen of sinaasappels, de schil in dunne reepjes	100 g	ment, citroenverbena of plakjes verse gemberwortel
250 g	vlierbloesem of bloemen	2,5 dl	biologische ciderazijn met 'moeder' of rauwe ciderazijn
OF			
1 kg	fruit, zoals rabarber, bosvruchten, perziken, nectarines of kersen, indien nodig ontpit		

Roer de suiker en citrusschil in een grote kom door elkaar. Dek hem af en laat hem 1 uur op kamertemperatuur staan.

Haal de citrusschil eruit en gooi die weg. Voeg de vlierbloesem toe en, afhankelijk van welke smaak je maakt, het fruit, de kruiden of gember. Stamp tot er wat vocht vrijkomt. Dek de kom af en zet hem 24 uur in de koelkast.

Schenk de azijn erbij en stamp nog een keer. Roer goed. Laat de shrub 1 uur op kamertemperatuur staan en giet hem dan door een stuk kaasdoek in een goed af te sluiten glazen pot of fles. Knijp al het sap uit het kaasdoek. Sluit de pot of fles en laat de shrub een week in de koelkast fermenteren.

Verdun 15 ml shrubconcentraat met 1 dl soda of koolzuurhoudend water en voeg eventueel ijs toe.



