



Recepten

"Patriottisme is de herinnering aan wat men gegeten heeft in zijn jeugd."
LIN YUN T'ANG

PIRAGI

(Zoute flapjes)

LETLAND

kant-en-klare bladerdeeg
200 g gerookte spekblokjes
1 ui
1 eidooier

Verwarm de oven voor op 180 °C.

- Pel de ui en snipper hem grof.
- Vermeng hem met de spekblokjes.
- Voeg er een beetje peper aan toe.
- Maak met een omgekeerd groot glas cirkeltjes van deeg.
- Leg een hoopje spekblokjes en ui in het midden. Maak de randen nat en plooi ze naar het midden. Zorg ervoor dat ze goed aan elkaar blijven kleven.
- Klop de eidooier en strijk hiermee de bovenkant van de flapjes in.
- Laat gedurende 20 à 25 minuten bakken in de oven tot ze goudgeel zijn.

ÄPPELKAKA

(Appeltaart)

ZWEDEN

1 kg zure appelen
300 g paneermeel
200 g bruine suiker
150 g boter
kaneelpoeder

- Schil de appelen, verdeel ze in kwartjes en dan in plakjes.
- Beboter een ovenschaal en bestrooi de bodem met paneermeel.
- Leg een eerste laag appelen, bestrooi met suiker en verdeel er enkel nootjes boter over.
- Herbegint: paneermeel, appelen, boter... Eindigt met paneermeel.
- Bestrooi met kaneel.
- Laat gedurende 40 minuten bakken in een warme oven (200 °C, stand 6-7).
- Serveer lauwwarm met slagroom.



PULMAKOOK EHK PERIKOOK

(Huwelijkstaart)

ESTLAND

200 g gerookte spekblokjes
5 eieren
3 eetlepels bloem
20 cl melk

- Laat de spekblokjes goudbruin worden in een grote pan.
- Klop de eieren.



- Doe de bloem in een kom, voeg er de eieren aan toe, vermeng voorzichtig om geen klonters te maken, en giet er dan de melk bij.
- Giet dit mengsel over de spekblokjes.
- Laat gedurende 10 à 15 minuten heel zachtjes bakken in een pan tot je taart luchtig en goudbruin is.

GRIESMEEL-TAART

CYPRUS

200 g griesmeel
200 g poedersuiker
120 g amandelpoeder
5 eieren
15 cl olie
2 sinaasappelen
1 zakje poedergist
10 g boter

- Voor de stroop:**
150 g poedersuiker
4 eetlepels oranjebloesemwater
- Verwarm de oven voor op 160 °C (thermostaat 5-6).
- Dompel de sinaasappelen 3 minuten in kokend water. Spoel ze af.
- Rasp schilletjes. Pers de sinaasappelen uit.
- Klop de eieren met de suiker. Voeg het griesmeel, de amandelpoeder en de gist toe en dan de sinaasappelschil, het sap en de olie. Vermeng goed.
- Giet dit deeg in een beboterde vorm. Laat gedurende 40 minuten bakken op 160 °C (thermostaat 5-6).
- Voor de stroop: Laat gedurende 30 minuten 20 cl water zachtjes koken met daarin de suiker en het oranjebloesemwater.
- Giet de stroop over de gebakken taart, wacht 5 minuten en haal ze uit haar vorm.

PALACSINTA

(Pannenkoeken)

HONGARIJE

200 g bloem
3 dl melk
2 dl water
3 eieren
0,75 dl olie
1 snuifje zout

- Maak een putje in de bloem.
- Breek daarin de eieren.
- Vermeng voorzichtig.
- Voeg beetje bij beetje de overige ingrediënten toe.
- Verwarm een beetje olie in de pan om de eerste pannenkoek te bakken.
- Voor de volgende pannenkoeken heb je geen olie meer nodig omdat er genoeg vet in het beslag zit.
- Kleine Hongaren eten hun pannenkoeken het liefst gevuld met gesuikerde kwark en aardbeien.



KRUPICONA KAZE

(Griesmeel met chocolade)

TSJECHIË

Voor 2 personen
2 eetlepels griesmeel
2 theekopjes melk
1 eetlepel suiker
1 eetlepel chocoladepoeder

- Laat de melk koken.
- Strooi er het griesmeel in, vervolgens de suiker en dan de chocoladepoeder.
- Laat gedurende 15 minuten zachtjes koken en roer vaak.
- En opgelet! Laat de melk niet overkoken!



ROCKS

(Rotsjes)

IERLAND

250 g meel
100 g suiker
100 g boter
100 g rozijnen
1 ei
1 eetlepel melk

- Doe het meel in een schaal.
- Voeg de in kleine stukken gesneden boter toe.
- Meng boter en meel met je vingers tot een soort grof zand (vooral geen deegbal maken).
- Voeg de suiker en de rozijnen toe en meng alles door elkaar.
- Klop het ei en de melk. Schep dat door het deeg.
- Maak kleine hoopjes in de vorm van rotsjes op een beboterde plaat.
- Bak 15 min. in een voorverwarme oven op 180 °C (stand 6).

PANNUKAKKU

(reuzenpannenkoek)

FINLAND

250 g meel
30 g amandelpoeder
3 eieren
1 snuifje zout
1 eetlepel olie
1 eetlepel melk

- Maak een kuiltje in de bloem.
- Breek er de eieren in.
- Vermeng door voorzichtig met een lepel te roeren.
- Voeg het zout, de amandelpoeder, de olie en de melk toe.
- Beboter een grote holle ovenplaat.
- Giet daar het beslag in.
- Laat bakken in een warme oven (200 °C, stand 6-7).
- Houd het bakproces goed in de gaten en prik in het deeg als het te veel opblaast. Neem de plaat uit de oven als de koek goudgeel is, snijd hem in kleine blokjes en bestrooi hem met bessen – aalbessen, frambozen, zwarte bessen – en suiker (in de winter kun je bessenjam gebruiken).
- Eet warm.

AARDAPPEL-PANNENKOEKEN

SLOWAKIJE

8 grote aardappelen
1 ui
1 ei

- Schil en rasp de rauwe aardappelen.
- Vermeng ze met de fijngehakte ui, het losgeklopte ei, een snuifje zout en peper.
- Verwarm olie in een grote pan.
- Leg met een lepel kleine hoopjes deeg in de pan en druk ze plat.
- Draai de pannenkoekjes om als de randen bruin zijn.
- Neem ze voorzichtig uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Serveer ze warm met room of gezouten kwark.



KAISERSCHMARREN

(Keizersomelet)

OOSTENRIJK

Voor 2 personen
80 g bloem
1 handvol rozijnen
125 ml melk
2 nootjes boter
3 eieren
1 snuifje zout

- Vermeng de melk, de bloem, het zout en de eidooiers.
- Klop het eiwit tot sneeuw en vermeng het voorzichtig onder het beslag.
- Laat in een pan de helft van de boter smelten.
- Giet er het beslag in en strooi er de rozijnen over.
- Doe een deksel op de pan en laat zachtjes bakken.
- Draai om en warm opnieuw op in de rest van de boter.
- Als de omelet gebakken is, hem 'verseuren' met een vork.
- Dien heet op bestrooid met suiker.