Op 23 augustus maakt Zweden er gehakt van

In Zweden maken ze er op de 23e augustus – op de Zweedse ‘köttbullardag’ gehakt van. De 23e augustus is een speciale feestdag gewijd aan deze ronde Zweedse geluksballetjes. Geen gerecht belichaamt de Zweedse keuken zo goed als de beroemde Zweedse gehaktballetjes köttbullar. Dit traditionele gerecht is een symbool van de Zweedse keuken geworden en is erg populair. De "Dag van de Köttbullar" biedt liefhebbers van gehakt dus ook de kans om de Zweedse eetcultuur van dichtbij mee te maken.



Foto: Tina Stafrén/imagebank.sweden.se Download

Köttbullar is waarschijnlijk ook het bekendste gerecht uit de Zweedse keuken. Op 23 augustus is er een hele dag ter ere van deze kleine, ronde geliefde balletjes, de "Dag van de Köttbullar". Als je dus de echte, authentieke, Zweedse köttbullar wil proeven dan kun je het beste naar Stockholm, Göteborg of Malmö gaan, want daar vind je de beste ballen. Deze delicatesse is een prima eerste kennismaking met de Zweedse keuken, de Zweedse keuken voor beginners zeg maar.

Köttbullar (overigens uitgesproken als schöttbullar en niet zoals wij denken met dat andere scheldwoord) hebben een lange geschiedenis in Zweden en zijn nauw verbonden met de Zweedse cultuur. Ze worden vaak geserveerd als onderdeel van een traditioneel kerstdiner, maar worden ook het hele jaar door in restaurants en thuis gegeten. De recepten verschillen van regio tot regio en van familie tot familie, maar de basis ingrediënten blijven meestal hetzelfde: gehakt, uien, kruiden en paneermeel.

Zweden is met recht trots op de culinaire diversiteit, waar köttbullar een prachtig voorbeeld van zijn. Naast de klassieke gehaktballen zijn er ook varianten van plantaardige ingrediënten, zoals peulvruchten of paddenstoelen, voor zowel vegetariërs als veganisten. Deze vernieuwende versies tonen aan dat er momenteel meer vraag is naar gezond en verantwoord eten.

Zweden staat dus niet alleen bekend om zijn prachtige natuur en design, maar ook om zijn gastronomische perfecte ronde ballen. Köttbullar Day is een perfecte gelegenheid om de Zweedse keuken te verkennen en de heerlijke smaaksensaties te ontdekken die dit land te bieden heeft.

Er zijn veel plaatsen waar je goede köttbullar kunt eten Hier zijn een paar aanbevelingen voor populaire restaurants:

De beste Zweedse gehaktballen in Stockholm: Meatballs for the People. Bij Meatballs for the People, een trendy restaurant in de wijk Södermalm, proef je de unieke interpretaties van de Zweedse klassieke bal. Gehaktballen met een missie. Deze "gehaktballenwinkel" biedt 12 verschillende soorten biologische gehaktballen aan, waaronder de klassieke versies maar ook gehaktballen gemaakt van kip, eland, wild zwijn, lam, rendier en alleen van groenten. Alle ‘köttbullar’ worden er zorgvuldig met de hand gemaakt van regionale biologische ingrediënten. 100% duurzaam genieten.

Het beste restaurant in Göteborg voor gehaktballen: Smaka Dit ballenrestaurant in de wijk Vasastan in Göteborg ziet er van buiten misschien wat bescheiden uit, maar zodra je het gezellige restaurant binnenstapt, hoef je niet lang te wachten om het beroemdste bord gehaktballen van de op-een-na grootste stad van Zweden te proeven. Geserveerd met veel

aardappelpuree, lingonbessenjam en ingelegde augurken zijn ze misschien niet het gezondste gerecht op het menu, maar wat maakt het uit als ze zo heerlijk smaken?

Uitstekend gehaktballenrestaurant in Malmö: Bullen

Malmö heeft een grote verscheidenheid aan eetculturen, maar serveert ook nog steeds de traditionele Zweedse bal. De beste gehaktballen van de stad vind je bij Bullen. Dit historische café-restaurant ziet eruit als een Engelse of Ierse pub, maar is vooral bekend om zijn heerlijke 'köttbullar', geserveerd met gekookte aardappelen en jus.

Ben je op 23 augustus niet in Zweden? Dan is hier alvast het recept voor thuis:

Recept: 4 porties

2 el paneermeel

50 ml kookroom

1 ei

1 el geconcentreerde runder-, kalfs- of kippenbouillon

1/2 fijngehakte gele ui

25 g boter

500 g gehakt half-om-half

1 theelepel versgemalen zwarte peper

Ongeveer 1,5 tl zout

Bakboter

Saus:

250 ml kookroom

1,5 tl donkere sojasaus

250 ml runderbouillon (niet geconcentreerd)

25 g boter

1 el maïzena (of iets dergelijks) om de saus in te dikken

zout en peper

2 el cranberry- of kersenjam

Om te serveren:

Aardappelpuree

Veenbessenjam

Gehakte peterselie

Bereiding:

Meng de paneermeel, room, bouillon en ei en laat ongeveer 5 minuten rusten. Fruit de ui in de boter tot hij zacht is en meng hem dan met de paneercrème. Voeg het zout, de peper en het gehakt toe en meng alles met je handen of een vork. Kneed het deeg niet te veel, want dan worden de gehaktballen te stevig. Bak een klein stukje deeg om de smaak te proeven. Als je tevreden bent met de smaak, rol je het overgebleven deeg tot kleine balletjes (ongeveer een eetlepel deeg per balletje). Zorg ervoor dat je je handen vochtig maakt met water, zodat het deeg niet aan je handen blijft plakken. Bak de gehaktballetjes goudbruin en gaar.

Meng de room en de maïzena en voeg het mengsel, de bouillon en de sojasaus toe aan de pan waarin je de gehaktballetjes hebt gebakken. Klop in de pan en laat een paar minuten sudderen. Breng op smaak met zout, peper en een beetje jam voor de zoetheid. Doe de gehaktballetjes terug in de saus en serveer met aardappelpuree, cranberryjam en misschien wat gehakte peterselie.

Anne Tusveld, PR Manager, Visit Sweden, Amsterdam

anne.tusveld@visitsweden.com, t: +31(0)6 53244305

Visit Sweden is de officiële vertegenwoordiging van de Zweedse regering in de Benelux om Zweden als toeristische bestemming in de markt te zetten. Onze visie is om Zweden in 2030 de meest duurzame en aantrekkelijke reisbestemming ter wereld te maken. Een duurzame reisbestemming gebaseerd op innovatie. Meer dan ooit moeten doelgerichte reizen zinvol en bewust zijn. Ze moeten duurzame waarde creëren voor onze gasten, de lokale gemeenschap en onze planeet. Welkom in Zweden.

https://press.visitsweden.com/2023-06-27-Op-23-augustus-maakt-Zweden-er-gehakt-van