

Svenske kåldolmer med tyttebær

Gammel tradition, det der med at pakke små portioner fars ind i kål. Her serverer vi ingen brun sauce til, men lader lige lidt fløde og øl simre med til sidst. Mums!

1 hvidkålshoved

Fars:

300 g hakket kalve- og svinekød

2 dl kogt ris

1 lille løg

1 æg

1 ½ dl mælk

1 ½ tsk salt

Sort peber

25 g smør

1 kg kartofler

1 dl piskefløde

½ dl mørk øl

Tyttebærsyltetøj



Sæt ovnen på 225 grader. Skær så meget af kålstokken af som muligt, så bladene ligesom løsnes.

Kom hvidkålshovedet i letsaltet vand, og lad simre 10 minutter. Tag op, og afkøl. Træk nu bladene af, og skær den tykkeste del af stilken fra. Bland kødet med ris, finthakket løg, æg, mælk, salt og peber. Læg et par spiseskeer fars på hvert blad. Fold bladets sider op omkring farsen, og rul sammen. Bliv ved, indtil farsen er brugt op. Læg dolmerne med lukningen nedad i en smurt ildfast form. Pensl med smeltet smør og hæld 2 dl vand i bunden af formen. Bag kåldolmerne i 20 minutter. Tag ud, og hæld fløde og øl i formen og bag yderligere i ca. 15 minutter. Hvis kålen bliver mørkere, end du kan lide, dæk med alufolie. Smag sauce til med salt og peber, og server med kartofler og tyttebærsyltetøj.

nordiske lande. Det er meningen, at andre folk i verden skal se og smage, hvad vi spiser, og tage det bedste til sig, som vi selv har lånt fra Frankrig, Italien og Thailands køkkener. Vi skal udveksle og udvikle vores madkultur,« siger Trine Hahneemann, der har boet både i USA og England, men som i udlandet aldrig er stødt på en ordentlig bog om skandinavisk mad.

»Udvalget var tyndt, kikset og gammeldags. Noget med forklæder og dannebrogflag,« fortæller hun.

Det er der rettet op på nu, folkedragten er kastet bort, museumspræget er væk, og de nordiske spisevaner er opdateret med brug af både olivenolie og hvidløg i opskrifterne.

MÆRKElige BOLLER I KARRY. Hvordan opfatter verden så vores mad, som den præsenteres i Trine Hahneemanns udgave?

»Som naturligt, rent, let og delikat. De synes, at for eksempel rygeost og syltede agurker smager fremragende,« siger Trine Hahneemann, der har henrykket amerikanske venner med helstegt kylling med agurkesalat, kartofler i krydderurter, grønkål med sursød dressing og til dessert marengs med jordbær og hindbær.

»Vi er mere eksotiske, end vi tror. Vi rører gær ud i mælk til brød og bager helt frabunden, vi har vores solide morgenbord med rundstykker og blødkogte æg, og så fanger vi masser af fisk og

har et imponerende udvalg til rådighed. Torsk, hornfisk, pighvar, sandart, multe, muslinger, rejer, hummer og østers.«

Smagen af Norden er i få ord frisk, sval og sursød, som en skål hjemmelavet agurkesalat.

Men vi spiser også mærkeligt. Boller i karry, det mest danske af alt, er for underligt for fremmede. En engelsk madskribent, som i øvrigt bifaldt bogen om skandinavisk mad, forstod ikke den opskrift.

»Han havde ret. Ingen andre i verden spiser noget, der ligner boller i karry, alligevel er det en genial ret, der er kendt og elsket af ethvert barn i Danmark. I det hele taget har krydderi- →