

DIANA HENRY

WINTER

WARMER GERECHTEN
VOOR KOUDE DAGEN

Geroosterde vijgen, suikersneeuw

Met voorwoord van NIGEL SLATER

inhoud

voorwoord	6
inleiding	10
rijp en rap kaas	12
de oogst binnenhalen hazelnoten, kastanjes, walnoten en pecannoten	30
aardse geneugten pompoenen, bonen en linzen	44
van het veld wintergroenten	60
jachtverhalen paddenstoelen en wild	76
de gulheid van het land varkensvlees	92
over hout en rook gerookt voedsel	106
een paradijs vol fruit appels, peren en kweeperen	118
de kleur paars pruimen en vijgen	136
winter op je tong kruiden, specerijen en zure room	157
in hagen en moerassen cranberry's, bramen, sleepruimen en rozenbottels	178
suikersneeuw tijd voor ahorntoffeet	192
register	202

voorwoord, twintig jaar later

Ik begon aan dit boek toen mijn zoon Ted twee jaar oud was. Gisteravond zat ik naar een foto van hem uit die tijd te kijken, ingepakt in een skipak in het noorden van Zweden. We liepen in een afgelegen gebied en hij wist zeker dat hij het voetspoor van een beer in de sneeuw had gezien. In het hotel waar we verbleven hing een opgezette berenkop, dus het was niet heel vergezocht.

Je zou kunnen zeggen dat ik *Winter* vanwege haring begon te schrijven. Tijdens mijn eerste reis naar Denemarken sprak ik met mensen over wat ze op woensdagavond thuis aten. Ik vroeg me af of de Denen zelf haring inlegden of ze in potten kochten. Geen van beide. Ze zeiden dat ze meestal pizza aten. Ik wilde dat eten voor ons – en hen – behouden en vieren; die haring, kabeljauw, bieten, aardappels, kolen en rogge. Dit voedsel is perfect voor de koude maanden, maar toch importeren we liever paprika's en aubergines. De praktische argumenten om lokaal voedsel uit het seizoen te eten worden elk jaar sterker, maar dat was toen niet mijn primaire doel.

Je kunt de kruisbestuiving tussen gerechten en ideeën over eten niet stoppen. Veel ingrediënten die ooit 'nieuw' waren – met name specerijen – zijn opgenomen in keukens van landen duizenden kilometers van waar ze vandaan kwamen. IJverige koks zouden nu elke dag wel een maaltijd uit een ander deel van de wereld kunnen maken. Ook ik reis nog naar plekken ver van mijn keuken, maar ik denk ook aan wat er van dichtbij komt. Voor de meeste recepten in dit boek worden alledaagse ingrediënten gebruikt, maar de gerechten zijn bepaald niet gewoontjes. Het is logisch om wat we hebben onder te waarderen of te negeren, maar daarmee zien we een grote rijkdom over het hoofd.

Ik reisde vijf jaar voor dit boek, altijd in de herfst en winter, en altijd met Ted op sleeptouw, naar Canada en de VS, Rusland en de Alpen. Ik verzamelde recepten en dronk in veel landen *glögg* (*glühwein*, *vin brûlé*...). Ik bezocht konditoreien in Wenen en ging steeds weer terug naar Scandinavië. Ik ging naar een suiker-op-sneeuw-feestje in Vermont en zag hoe cranberry's van de scharlakenrode veengronden in Massachusetts werden geoogst. Ik zocht naar eten dat je verwarmt, gerechten die het goed doen bij wat de meeste mensen 'slecht' weer noemen: regen, sneeuw en loodgrijze luchten.

Ik houd van koud weer, stille sneeuw, tikkende hagel en een prikkelende wind. Ik houd van de manier van leven en koken die dat weer met zich meebrengt. Het kan goed zijn om naar binnen te keren, en de keuken is daarvoor de beste plek. Twintig jaar later maak ik de gerechten uit dit boek nog altijd: het omslag van mijn exemplaar is gescheurd en de bladzijden zijn bekleet. Ik ben blij dat *Winter* – met deze nieuwe editie en ook wat nieuwe recepten – een nieuw leven krijgt.

Franse uiensoep, op z'n Normandisch. Leg een tissue klaar, want je neus raakt als bij geen ander middel meteen ontstopt!

uien-cidersoep

met smeltende camembert

voor 8 personen

115 g boter, plus 15 g,
gesmolten
1,5 kg uien, in heel dunne
ringen
2 tl suiker (naar keuze)
250 ml cider
1,2 l kippenbouillon
blaadjes van 3 takjes tijm
sneetjes stokbrood, geroosterd
1 camembert
zeezoutvlokken en versgemalen
zwarte peper

Laat de 115 gram boter in een steelpan met zware bodem smelten en voeg de uien toe. Bak ze zachtjes en keer ze in de boter, tot ze zacht beginnen te worden. Voeg een scheut water toe, strooi er wat zeezoutvlokken bij, leg een deksel op de pan en smoor de uien tot ze heel zacht zijn en gaan karamelliseren. Dat kan wel 50 minuten duren. Je moet er af en toe een scheut water aan toevoegen en de uien omscheppen in de boterige sappen.

Neem het deksel van de pan en draai het vuur halfhoog, zodat de sappen kunnen verdampen en de uien karamelliseren. Ik voeg de suiker vaak na een tijdje toe als de uien nog niet echt gaan karamelliseren, maar soms hoeft dat niet (als ze veel suiker van zichzelf hebben).

Voeg als de uien donker zijn de cider, kippenbouillon en tijm toe, doe er royaal zeezoutvlokken en peper bij, en breng aan de kook. Laat het 10 minuten zachtjes pruttelen.

Proef of de soep goed op smaak is en schep hem in ovenvaste kommen. Leg in elke kom een paar sneetjes geroosterd stokbrood. Snijd de camembert in plakjes en leg ze erop. Bestrijk de kaas met de 15 gram gesmolten boter en zet de kommen onder een hete grill tot de kaas goudbruin is en borrelt. Serveer de soep meteen.

‘Als ik een zoon zou hebben die klaar was om te trouwen, zou ik hem zeggen: “Pas op voor meisjes die niet van wijn, truffels, kaas en muziek houden.”’

PARADIS TERRESTRE (‘AARDS PARADIJS’), COLETTE

*'Ik voelde me een korrel sediment
op de bodem wachtend op het ferment
zodat ik met een belletje opstijgen kon.
Ik reisde er met eentje mee, als aan een ballon,
tot hij barstte en ik op mijn rug
weer naar beneden zweefde, helemaal terug.
Ach, er zou zo weer een belletje voorbijkomen -
af en toe mag je de vreugde laten stromen.'*

VRIJ NAAR *IN A GLASS OF CIDER* ('IN EEN GLAS CIDER'), ROBERT FROST







Vijgen komen natuurlijk uit het Middellandse Zeegebied, maar net als bijvoorbeeld gember en kaneel beschouwen we ze in het noorden als belangrijk ingrediënt van de herfstkeuken. Hun paarse lijven met een mistige waas is net zo'n teken dat de herfst gearriveerd is als de verschijning van Cox's Orange Pippins en wilde paddenstoelen. Ik vind dit dessert gekoeld lekker, maar warm of op kamertemperatuur kan ook. Vervang de wodka door extra rode wijn als je het drankgehalte anders te hoog vindt. De bramen zien er prachtig uit – als ouderwetse glinsterende knopen – maar als die niet in het seizoen zijn, kun je kleine pitloze blauwe druiven nemen. Serveer er gemberkoekjes bij, zoals zelfgemaakte Scandinavische *pepparkakor* (zie blz. 172).

in wodka gestoofde vijgen en pruimen met kardemomroom

voor 8 personen

16 verse, stevige vijgen
12 stevige pruimen
150 ml rode wijn
100 ml wodka, plus wat
extra ter afronding (of zie
receptintro)
200 g kristalsuiker
6 el crème de cassis
300 g bramen (indien
beschikbaar), of pitloze blauwe
druiven

voor erbij

4 kardemompeultjes
275 ml double cream of
slagroom
poedersuiker

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Halveer de vijgen in de lengte zonder ze helemaal door te snijden. Halveer de pruimen en verwijder de pitten. Doe de vijgen en pruimen in een ondiepe ovenschaal waar al het fruit in een enkele laag in past.

Meng de wijn, wodka, 150 gram kristalsuiker en 4 eetlepels crème de cassis in een pan en verhit al roerend tot de suiker oplost. Laat al sudderend met een derde inkoken en schenk dit mengsel dan over het fruit. Strooi de rest van de kristalsuiker erover.

Stoof het fruit 25-30 minuten in de oven. (Gebruik je druiven in plaats van bramen, voeg deze dan 15 minuten voor het eind van de oventijd toe.) Het fruit moet zacht en bovenop iets gekaramelliseerd zijn, maar nog wel zijn vorm hebben. Laat het gestoofde fruit afkoelen en voeg dan de bramen toe, als je die gebruikt. Schenk er wat wodka over en besprenkel met de rest van de crème de cassis.

Haal de zadjes uit de kardemompeultjes en plet de zadjes in een vijzel, of in een zware kom met bijvoorbeeld het uiteinde van een deegroller.

Doe de room in een kom, voeg de kardemom toe en klop stijf; voeg poedersuiker naar smaak toe. Serveer bij het fruit.

'Rijpe vijgen zijn niet te bewaren, in geen enkel klimaat zijn ze te bewaren.'

'FIGS', D.H. LAWRENCE



register

A

aardappels: *aligot* 69
boensalade 96
bord geroekte vis met oma's tarwebrood 110
champ 68
Dublin coddle 103
gerookte paling met aardappel-maanzaadkockjes en appel-bietenrelish 116
gratin van ham en geroekte schelvis 105
hete bliksem 128
Hongaarse aardappels met paprikapoeder en karwijzaad 73
Ierse stoof 64
karnemelkpuurce 69
mierikswortelpuurce 69
mosterdpuurce 69
potatoes de terre braytoises 26
pytt i panna 95
sobronade 58
tartiflette 21
aardperen: kastanje-aardpeersoep 33
ahornsiroop 192-201
ahorn-cidervinaigrette 182
Amerikaanse donuts met ahornglazuur 200
gebakken appeltjes met ahorn-walnotenroomijs 198
poissins met ahornglazuur en maïsbrood-pancettavulling 196
spareribs met bourbon-ahornglazuur en winterse koolsla 195
sugar-on-snow 201
torenhoge karnemelkpancakes met dadel-pecanboter en ahornsiroop 39
vollemaanscake met ahorn en pecannoten 199
ailade, eendenborst met 35
ale: Engelse kerstpudding met old ale 150-151
aligot 69
amandelen: Weense pruimenvierkantjes 154
Zweedse appeltaart met amandel en kardemom 135
Amerikaanse donuts met ahornglazuur 200
antico risotto sabauo 22
appels 119-121
appel-bietenrelish 116
appel-mierikswortelcrème 165
appel-venkelroom 160
boerenmeisjes in de mist 134
Friulische appeltaart met walnoot en maanzaad 129
gebakken appeltjes met ahorn-walnotenroomijs 198
gebraden varkensvlees met bloedworst, appel en mosterdsaus 100
gestoomde appel-marmeladepudding 132
hete bliksem 128
kip uit de oven met appel en cider 126
romige appelmuffins met pecannoten en bruine suiker 131

sausijzen uit de oven met appel, uien, rozijnen en cider 101
Zweedse appeltaart met amandel en kardemom 135

B

bessen, frosted 184 *zie ook* cranberry's
bieten: appel-bietenrelish 116
bieten-bramensoepp met walnootrelish 75
bieten-knoedels 67
bieten-walnoot-korianderpuurce 164
bord geroekte vis met oma's tarwebrood 110
Russische patrijs met biet en zure room 84
bloedworst: boensalade 96
gebraden varkensvlees met bloedworst, appel en mosterdsaus 100
boerenmeisjes in de mist 134
boensalade 96
boerenwortels met spek en peterselie 73
bonen 44-47 *zie ook* afzonderlijke bonensoorten
Georgische bonen in pruimensaus 163
Roemeense bonensoepp met geroekt spek en zure room 55
witte bonen in tomatensaus uit Vermont 59
bosuitjes: *champ* 68
bourbon: spareribs met bourbon-ahornglazuur en winterse koolsla 195
bramen 179-181
bieten-bramensoepp met walnootrelish 75
chocobrownies met bramen en rozemarijn 190
geroosterde fazant met kweeper, bramen en heidehoning 79
brandy: gebraden gans met vijgen-kastanje-roggeavulling 142
brioche: broodpudding 191
brood: maïsbrood 196
oma's tarwebrood 110
pompoeen-strata 28
broodpudding 191
brownies: chocobrownies met bramen en rozemarijn 190
bugnes, skiërs-chocolademelk met 174

C

cake en taart: chocobrownies met bramen en rozemarijn 190
Friulische appeltaart met walnoot en maanzaad 129
galette met pruimen en kardemom 149
geroosterde gembercake met cranberrycompote 189
Italiaanse chocoladetaart met hazelnoten, kastanjes en walnoten 42
omgekeerde pecan-perentaart met cranberry's 40
vollemaanscake met ahorn en pecannoten 199
Weense pruimenvierkantjes 154
Zweedse appeltaart met amandel en kardemom 135

champ 68

chocolade: chocobrownies met bramen en rozemarijn 190
hazelnoot-esspresso-chocoladeshortbread 38
Italiaanse chocoladetaart met hazelnoten, kastanjes en walnoten 42
skiërs-chocolademelk met *bugnes* 174
chowder: mosselchowder uit Québec met kabeljauw en cider 125
cider: kip uit de oven met appel en cider 126
mosselchowder uit Québec met kabeljauw en cider 125
sausijzen uit de oven met appel, uien, rozijnen en cider 101
uien-cidersoep met smeltende camembert 16-17
compote: cranberrycompote 186
pruimencompote 29
cottagecheese: Russische cottagecheesepanncokkjes met pruimencompote 29
cranberry's 178-181
broodpudding 191
Deense gevulde cranberrykrakeling met kardemom 176
Deense rijstpudding met cranberrycompote 186
geroosterde gembercake met cranberrycompote 189
omgekeerde pecan-perentaart met cranberry's 40
port-cranberrygelei met portsyllabub en frosted bessen 184
rodekool met cranberry's 70
Stiermarks hert met kastanjes, cranberry's en wilde paddenstoelen 82
Zweedse gehaktballerjes met cranberrysous 183
warme eend-rijstsalade met gedroogde cranberry's en ahorn-cidervinaigrette 182
crêpes: *galettes soubises* 24
cucumber, *Danish roast pork with pickled prunes and sweet* 98

D

dadels: torenhoge karnemelkpancakes met dadel-pecanboter en ahornsiroop 39
damsons 137-139
sorbet met damsons en gin 152
damsonpasta 148
Georgisch lam met damsons en walnoten 140
deeg: roomkaasdeeg 113
Deense gevulde cranberrykrakeling met kardemom 176
Deense geroosterde varkensbuik met ingelegde pruimedanten en zoete komkommer 98
Deense gouden sterren 170
Deense rijstpudding met cranberrycompote 186
Donuts: Amerikaanse donuts met ahornglazuur 200
drankjes: Zweedse glühwein 173
skiërs-chocolademelk met *bugnes* 174

druiven: salade met zwarte linzen, druiven en walnoten 72

Dublin coddle 103

E

eekhoortjesbrood: geroosterde pompoen met eekhoortjesbroodroom 90
tortino met cavolo nero en eekhoortjesbrood 89

eend: eendenborst met *aillade* 35
met honing bestreken eendenborst met vijgen, kastanjes en sjalotjes 144

roodlofsalade met geroekte eend, farro, waterkers en granaatappel 114
warme eend-rijstsalade met gedroogde cranberry's en ahorn-cidervinaigrette 182

eieren: boerensalade 96

galettes soubises 24

pompoen-strata 28

pytt i panna 95

tortino met cavolo nero en eekhoortjesbrood 89

Engelse kerstpudding met old ale 150-151

espresso: hazelnoot-espresso-chocoladeshortbread 38

F

farro: roodlofsalade met geroekte eend, farro, waterkers en granaatappel 114

fazant: geroosterde fazant met kweepeer, bramen en heidehoning 79

Flammkuchen 15

fondue savoyarde 27

Friulische appeltaart met walnoot en maanzaad 129

Friulische wintersalade 34

fruitpasta: damsonpasta 148

G

galette met pruimen en kardemom 149

galettes soubises 24

gans: gebraden gans met vijgen-kastanje-roggevulling 142

garnalen: bord geroekte vis met oma's tarwebrood 110

gedroogde vruchten: Engelse kerstpudding met old ale 150-151

gehakt: Zweedse gehaktballetjes met cranberrysaus 183

gelei: port-cranberrygelei met portsyllabub en frosted bessen 184

gember: geroosterde gembercake met cranberrycompote 189

Georgisch kaasbrood 19

Georgisch lam met damsons en walnoten 140

Georgische bonen in pruimensaus 163

geroekt voedsel 106-117

geroosterde gembercake met cranberrycompote 189

gestoomde appel-marmeladepudding 132

gevulde kwartel met marmelade en whisky 81

gin: in gin met jeneverbes ingelegde zalm met appel-venkelroom 160

sorbet met damsons en gin 152

glasblazers-haring 168

glögg 173

granaatappel: roodlofsalade met geroekte eend, farro, waterkers en granaatappel 114
salade met zwarte linzen, druiven en walnoten 72

groenten 60-75, *zie ook* afzonderlijke groentesoorten

H

ham: *antico risotto sabauo* 22

geroosterde kwartel met jeneverbessen en pompoen-matefaims 51

gratin van ham en geroekte schelvis 105

pommes de terre braytoises 26

Zweedse donderdagsoep met spliterwt en ham 54

hartige taartjes: pompoentaartjes met spinazie en gorgonzola 53

hazelnoten: hazelnoot-espresso-chocoladeshortbread 38

Italiaanse chocoladetaart met hazelnoten, kastanjes en walnoten 42

salade van peer, hazelnoten en cashel blue 36

hert: Stiermarks hert met kastanjes, cranberry's en wilde paddenstoelen 82

hete bliksem 128

Hongaarse aardappels met paprikapoeder en karwijzaad 73

Hongaarse *lecsó* 169

honig: geroosterde fazant met kweepeer, bramen en heidehoning 79

met honing bestreken eendenborst met vijgen, kastanjes en sjalotjes 144

I

Ierse stoof 64

ingelegde pruimedanten 98

Italiaanse chocoladetaart met hazelnoten, kastanjes en walnoten 42

J

jeneverbessen: boterzachte lamsbout met jeneverbes 159

geroosterde kwartel met jeneverbessen en pompoen-matefaims 51

in gin met jeneverbes ingelegde zalm met appel-venkelroom 160

K

kaas 12-29

aligot 69

antico risotto sabauo 22

Flammkuchen 15

fondue savoyarde 27

galettes soubises 24

Georgisch kaasbrood 19

geroekte-schelvitaart met spinazie en cheddar 112

Oostenrijkse pasta met speck en geroekte kaas 102

pommes de terre braytoises 26

pompoen-strata 28

pompoentaartjes met spinazie en gorgonzola 53

poulet suisse 23

Russische cottagecheesepannenkoekjes met pruimencompote 29

salade van geroosterde pompoen met linzen en geitenkaas 48

salade van peer, hazelnoten en cashel blue 36

schouderkarbonade met peer, ui en smeltende gorgonzola 122

tagliatelle met geroosterde pompoen, salie, ricotta en geroekte kaas 117

tariflette 21

uien-cidersoep met smeltende camembert 16-17
verse kruidenroomkaas 163

vijgen, sjalotjes en kastanjes uit de oven met gorgonzolapolenta 145

zuppa alla valpelleunenze 18

kardemom: Deense gevulde cranberrykrakeling met kardemom 176

galette met pruimen en kardemom 149

in wodka gestoofde vijgen en pruimen met kardemomroom 146

Zweedse appeltaart met amandel en kardemom 135

karnemelk: karnemelkpuree 69

torenhoge karnemelkpancakes met dadel-pecanboter en ahornsiroop 39

kastanjes: Friulische wintersalade 34

gebraden gans met vijgen-kastanje-roggevulling 142

Italiaanse chocoladetaart met hazelnoten, kastanjes en walnoten 42

kastanje-aardpeersoep 33

met honing bestreken eendenborst met vijgen, kastanjes en sjalotjes 144

Stiermarks hert met kastanjes, cranberry's en wilde paddenstoelen 82

vijgen, sjalotjes en kastanjes uit de oven met gorgonzolapolenta 145

kerstpudding: Engelse kerstpudding met old ale 150-151

kidneybonen: Georgische bonen in pruimensaus 163

kip: kip uit de oven met appel en cider 126

poulet suisse 23

poussins met ahornglazuur en maisbrood-pancettavulling 196

knoedels: bieten-knoedels 67

spinazie-kwark-knoedels 66

knoflook: pastinaakpuree met geroosterde knoflook 69

knolselderij: *sobronade* 58

Zweedse donderdagsoep met spliterwt en ham 54

koekjes: Deense gouden sterren 170

hazelnoot-espresso-chocoladeshortbread 38

Russische sneeuwtaakjes 172

Scandinavische *pepparkakor* 172

sneeuwkoekjes 170-172

koffie: hazelnoot-espresso-chocoladeshortbread 38

konijn: Oostenrijks konijn met spek en zure room 85

kool: rodekool met cranberry's 70

winterse koolsla 195

zuppa alla valpelleunenze 18

koolraap: *sobronade* 58

koriander: bieten-walnoot-korianderpuree 164

krakeling: Deense gevulde cranberrykrakeling met kardemom 176

kruiden 157-158

zie ook afzonderlijke kruidensoorten

kwark: spinazie-kwark-knoedels 66

kwartel: geroosterde kwartel met jeneverbessen en pompoen-matefaims 51

kweeperen 119-121

geroosterde fazant met kweepeer, bramen en heidehoning 79

L

lam: boterzachte lamsbout met jeneverbes 159
Georgisch lam met damsons en walnoten 140
Ierse stoof 64
lecsó, Hongaarse 169
linzen 44-47
salade van geroosterde pompoen met linzen en geitenkaas 48
salade met zwarte linzen, druiven en walnoten 72
lof: Friulische wintersalade 34
roodlofsalade met gerookte eend, farro, waterkers en granaatappel 114

M

maanzaad: Friulische appeltaart met walnoot en maanzaad 129
gerookte paling met aardappel-maanzaadkoekjes en appel-bietenrelish 116
maisbrood: *poussins* met ahornglazuur en maisbrood-pancettavulling 196
marmelade: gestoomde appel-marmeladepudding 132
marsepein: Deense gevulde cranberrykrakeling met kardemom 176
matefaims, pompoen- 51
melk: skiërs-chocolademelk met *bugnes* 174
mierikswortel: appel-mierikswortelcrème 165
gerookte vis met mierikswortelboter 163
mierikswortelpuree 69
Zweedse heilbot met wilde paddenstoelen en mierikswortel 88
mincemeat: broodpudding 191
mosselen: bord gerookte vis met oma's tarwebrood 110
mosselchowder uit Québec met kabeljauw en cider 125
pompoensoep met mosselen 50
mosterd: gebraden varkensvles met bloedworst, appel en mosterdsaus 100
mosterdpuree 69
muffins: romige appelmuffins met pecannoten en bruine suiker 131

N

noten 30-43 zie ook afzonderlijke notensoorten

O

ontbijtspek zie spek
Oostenrijks konijn met spek en zure room 85
Oostenrijkse pasta met spek en gerookte kaas 102
Oostenrijkse *Tafelspitz* met appel-mierikswortelcrème 165

P

paddenstoelen 76-78
geroosterde pompoen met eekhoortjesbroodroom 90
paddenstoelenkaviaar 162
runderpastei met wilde paddenstoelen en rode wijn 86
Stiermarks hert met kastanjes, cranberry's en wilde paddenstoelen 82
tortino met cavolo nero en eekhoortjesbrood 89
Zweedse heilbot met wilde paddenstoelen en mierikswortel 88
paling: gerookte paling met aardappel-maanzaadkoekjes en appel-bietenrelish 116

pancetta: boerensalade 96
Friulische wintersalade 34
poussins met ahornglazuur en maisbrood-pancettavulling 196
Roemeense bonensoep met gerookt spek en zure room 55
pannenkoeken: *galettes soubises* 24
pompoen-matefaims 51
Russische cottagecheesepannenkoekjes met pruimencompote 29
torenhoge karnemelkpancakes met dadel-pecanboter en ahornsiroop 39
paprikapoeder, Hongaars 158, 169
paprika's: Hongaarse *lecsó* 169
pasta: Oostenrijkse pasta met speck en gerookte kaas 102
pasta alla Norcina 104
tagliatelle met geroosterde pompoen, salie, ricotta en gerookte kaas 117
pasteien: Georgisch kaasbrood 19
runderpastei met wilde paddenstoelen en rode wijn 86
Russische gerookte-vispastei met roomkaasdeeg 113
pastinaakpuree met geroosterde knoflook 69
patrijs: Russische patrijs met biet en zure room 84
pecannoten: omgekeerde pecan-perentaart met cranberry's 40
romige appelmuffins met pecannoten en bruine suiker 131
torenhoge karnemelkpancakes met dadel-pecanboter en ahornsiroop 39
vollemaanscake met ahorn en pecannoten 199
pepparkakor, Scandinavische 172
peren 119-121
hete bliksem 128
omgekeerde pecan-perentaart met cranberry's 40
poires savoyardes 130
salade van peer, hazelnoten en cashel blue 36
schouderkarbonade met peer, ui en smeltende gorgonzola 122
polenta: vijgen, sjalotjes en kastanjes uit de oven met gorgonzolapolenta 145
pommes de terre braytoises 26
pompoen 44-47
geroosterde kwartel met jeneverbessen en pompoen-matefaims 51
geroosterde pompoen met eekhoortjesbroodroom 90
pompoensoep met mosselen 50
pompoen-strata 28
pompoentaartjes met spinazie en gorgonzola 53
salade van geroosterde pompoen met linzen en geitenkaas 48
tagliatelle met geroosterde pompoen, salie, ricotta en gerookte kaas 117
port: port-cranberrygelei met portsyllabub en frosted bessen 184
poulet suisse 23
poussin met ahornglazuur en maisbrood-pancettavulling 196
prei: risotto met gerookte schelvis en prei 109
pruimedanten: Deense geroosterde varkensbuik met ingelegde pruimedanten en zoete komkommer 98
ingelegde pruimedanten 98
pruimen 137-139
galette met pruimen en kardemom 149
Georgische bonen in pruimensaus 163

in wodka gestoofde vijgen en pruimen met kardemomroom 146
pruimencompote 29
Russische pruimenwodka 151
Weense pruimenvierkantjes 154
zie ook pruimedanten
puree, allerlei soorten 68-69
pytt i panna 95

R

radicchio: Friulische wintersalade 34
relishes: appel-bietenrelish 116
walnootrelish 75
ricotta: pompoen-strata 28
tagliatelle met geroosterde pompoen, salie, ricotta en gerookte kaas 117
rijst: antico risotto sabauda 22
Deense rijstpudding met cranberrycompote 186
risotto met gerookte schelvis en prei 109
warme eend-rijstsalade met gedroogde cranberry's en ahorn-cidervinaigrette 182
risotto: antico risotto sabauda 22
risotto met gerookte schelvis en prei 109
rode wijn: runderpastei met wilde paddenstoelen en rode wijn 86
Roemeense bonensoep met gerookt spek en zure room 55
roggebrood: gebraden gans met vijgen-kastanje-roggeevulling 142
zuppa alla valpelleunense 18
roomijs: gebakken appeltjes met ahorn-walnotenroomijs 198
roomkaas: Russische gerookte-vispastei met roomkaasdeeg 113
rozemarijn: chocobrownies met bramen en rozemarijn 190
rozenbottels 179-181
rozijnen: saucijzen uit de oven met appel, uien, rozijnen en cider 101
rund: Oostenrijkse *Tafelspitz* met appel-mierikswortelcrème 165
runderpastei met wilde paddenstoelen en rode wijn 86
Zweedse gehaktballetjes met cranberrysaus 183
Russische cottagecheesepannenkoekjes met pruimencompote 29
Russische gerookte-vispastei met roomkaasdeeg 113
Russische patrijs met biet en zure room 84
Russische pruimenwodka 151
Russische sneeuwtajes 172

S

salades: salade met zwarte linzen, druiven en walnoten 72
boerensalade 96
Friulische wintersalade 34
salade van geroosterde pompoen met linzen en geitenkaas 48
salade van peer, hazelnoten en cashel blue 36
roodlofsalade met gerookte eend, farro, waterkers en granaatappel 114
warme eend-rijstsalade met gedroogde cranberry's en ahorn-cidervinaigrette 182
winterse koolsla 195
savoyardes, *poires* 130
Scandinavische ingelegde haring 168-169
Scandinavische *pepparkakor* 172
Schinkenfleckerl 102

shortbread: hazelnoot-espresso-chocoladeshortbread 38

sjalotjes: met honing bestreken eendenborst met vijgen, kastanjes en sjalotjes 144

vijgen, sjalotjes en kastanjes uit de oven met gorgonzolapolenta 145

skiërs-chocolademelk met *bugnes* 174

slagroom: boerenmeisjes in de mist 134

Deense rijstpudding met cranberrycompote 186

in wodka gestoofde vijgen en pruimen met kardemomroom 146

skiërs-chocolademelk met *bugnes* 174

sleerpruimen 179-181

sneeuwkoekjes 170-172

sobronade 58

soepen: bieten-bramensoepp met walnootrelish 75

kastanje-aardpeersoepp 33

mosselchouder uit Québec met kabeljauw en cider 125

pompoensoepp met mosselen 50

Roemeense bonensoepp met gerookt spek en zure room 55

uien-cidersoepp met smeltende camembert 16-17

zuppa alla valpelleuense 18

Zweedse donderdagsoepp met spliterwrten en ham 54

sorbet met damsons en gin 152

specerijen 157-158

speck: Friulische wintersalade 34

Oostenrijkse pasta met speck en gerookte kaas 102

spek: boerenwortels met spek en peterselie 73

Dublin oddle 103

Flammkuchen 15

Friulische wintersalade 34

galettes soubises 24

gevulde kwartel met marmelade en whisky 81

hete bliksem 128

Oostenrijks konijn met spek en zure room 85

pompoen-strata 28

pytt i panna 95

Roemeense bonensoepp met gerookt spek en zure room 55

tartiflette 21

witte bonen in tomatensaus uit Vermont 59

spinazie: gerookte-schelvistaart met spinazie en cheddar 112

pompoentaartjes met spinazie en gorgonzola 53

spinazie-kwark-knoedels 66

spliterwrten: spliterwrten en ham 54

Zweedse donderdagsoepp met

Stiermarks hert met kastanjes, cranberry's en wilde paddenstoelen 82

stoof, Ierse 64

strata, pompoen- 28

sugar-on-snow 201

syllabub, port- 184

T

taart zie cake en taart; hartige taartjes

Tafelspitz: Oostenrijkse *Tafelspitz* met appel-mierikswortelcrème 165

tartiflette 21

Tiroler knödel 66-67

toffee: ahorntoffee 201

tomaten: Hongaarse *lecsó* 169

sobronade 58

torenhoge karnemelkpancakes met dadelpeccanboter en ahornsiroop 39

tortino met cavolo nero en eekhoortjesbrood 89

U

uien: saucijzen uit de oven met appel, uien, rozijnen en cider 101

schouderkarbonade met peer, ui en smeltende gorgonzola 122

uien-cidersoepp met smeltende camembert 16-17

V

varkensvlees 92-105

Deense gerosterde varkensbuik met ingelegde pruimedanten en zoete komkommer 98

gebraden varkensvlees met bloedworst, appel en mosterdsaus 100

pytt i panna 95

schouderkarbonade met peer, ui en smeltende gorgonzola 122

sobronade 58

spareribs met bourbon-ahornglazuur en winterse koolsla 195

witte bonen in tomatensaus uit Vermont 59

zie ook ham, worstjes

venkel: appel-venkelroom 160

verse kruidenroomkaas 163

vijgen 137-139

gebraden gans met vijgen-kastanje-roggevvulling 142

in wodka gestoofde vijgen en pruimen met kardemomroom 146

met honing bestreken eendenborst met vijgen, kastanjes en sjalotjes 144

vijgen, sjalotjes en kastanjes uit de oven met gorgonzolapolenta 145

vinaigrette: ahorn-cidervinaigrette 182

vis: bord gerookte vis met oma's tarwebrood 110

gerookte-schelvistaart met spinazie en cheddar 112

gerookte vis met mierikswortelboter 163

glasblazers-haring 168

gratin van ham en gerookte schelvis 105

haring met zure room 168

in gin met jeneverbes ingelegde zalm met appel-venkelroom 160

mosselchouder uit Québec met kabeljauw en cider 125

risotto met gerookte schelvis en prei 109

Russische gerookte-vispatei met roomkaasdeeg 113

Zweedse heilbot met wilde paddenstoelen en mierikswortel 88

vollemaanscake met ahorn en pecannoten 199

vulling: gebraden gans met vijgen-kastanje-roggevvulling 142

pancettavulling 196

W

walnoten: bieten-walnoot-korianderpuree 164

eendenborst met *aillade* 35

Friulische appeltaart met walnoot en maanzaad 129

Friulische wintersalade 34

gebakken appeltjes met ahorn-walnotenroomijs 198

Georgisch lam met damsons en walnoten 140

Italiaanse chocoladetaart met hazelnoten, kastanjes en walnoten 42

salade met zwarte linzen, druiven en walnoten 72

walnootrelish 75

waterkers: Friulische wintersalade 34

waterkersroom 110

whisky: gevulde kwartel met marmelade en whisky 81

wijn: bisschopswijn en glühwein 173

geroosterde gembercake met cranberrycompote 189

zie ook port

wild 76-85

zie ook afzonderlijke wildsoorten

wintergroenten 60-75

winterse koolsla 195

witte **bonen:** Roemeense bonensoepp met gerookt spek en zure room 55

sobronade 58

witte bonen in tomatensaus uit Vermont 59

wodka: in wodka gestoofde vijgen en pruimen met kardemomroom 146

Russische pruimenwodka 151

worstjes: *Dublin oddle* 103

Friulische wintersalade 34

pasta alla Norcina 104

pytt i panna 95

saucijzen uit de oven met appel, uien, rozijnen en cider 101

sobronade 58

wortels: boerenwortels met spek en peterselie 73

Ierse stoof 64

Zweedse donderdagsoepp met spliterwrten en ham 54

Z

zakuski 162-164

zuppa alla valpelleuense 18

zure room 157-158

appel-venkelroom 160

haring met zure room 168

Oostenrijks konijn met spek en zure room 85

paddenstoelenkaviaar 162

Roemeense bonensoepp met gerookt spek en zure room 55

romige appelmuffins met pecannoten en bruine suiker 131

Russische patrijs met biet en zure room 84

verse kruidenroomkaas 163

waterkersroom 110

Zweedse appeltaart met amandel en kardemom 135

Zweedse donderdagsoepp met spliterwrten en ham 54

Zweedse gehaktballetjes met cranberrysaus 183

Zweedse glühwein 173

Zweedse heilbot met wilde paddenstoelen en mierikswortel 88

WINTER is hét kookboek over de magie van koken in de koude maanden. De recepten zijn verzameld op reizen door Scandinavië, de Franse en Italiaanse Alpen, Schotland, Ierland en New England, en zijn een onweerstaanbare verzameling van klassieke koud-weer-recepten die de unieke smaken van de herfst en de winter vieren.

Puur, Europees comfortfood, van de skihellingen van Italië tot aan de koffiehuisen van Wenen en Boedapest tot *very English* winterkost. Haard aan en smullen maar!

'Ik hou echt van koud weer. Geef mij maar zachte sneeuw, hagelstenen die ruiten kunnen breken en een bijtende wind die mijn wangen doet tintelen. Ik hou van de manier van leven en koken die dit weer met zich meebrengt. Het is heilzaam om soms naar binnen gekeerd te zijn, en de keuken is daarvoor de allerbeste plek.'

DIANA HENRY



9 789043 935395

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen