

Dessert van roggebrood met cranberries



SONJA VAN DE RHOER

Dit toetje at ik vorige maand in Riga, hoofdstad van Letland en culinaire hoofdstad van Europa in 2017. Het doet denken aan een Deens toetje waarin ook roggebrood wordt verwerkt. Je ziet dan ook veel Scandinavische invloeden in de keuken. In de Letse keuken worden vooral producten uit de lokale landbouw gebruikt. Aardappelen, kool en eieren kom je bijvoorbeeld regelmatig tegen in traditionele gerechten. Vaak komen vegetarische gerechten tot stand op basis van paddestoelen en zuivel. Hierdoor ontstaat een herkenbare keuken die veel weg heeft van die van omliggende landen. Nagerechten bevatten vaak veel zuivel en worden op smaak gebracht met plaatselijke producten als bessen en honing.

Riga is geen dure stad. Uit eten gaan is er zelfs spotgoedkoop. Je hebt er meer dan genoeg keuze uit verschillende eetgelegenheden. De Letse keuken is beïnvloed door de Duitse, Russische, Poolse en Scandinavische keuken. Er wordt veel vet en boter gebruikt en als kruid veel dille. Typische groenten voor Letland zijn kool, bieten en erwten. Soep en pannekoeken zijn er ook heel populair.

Als ontbijt eten de Letten roggebrood met kaas. Het roggebrood zoals het in Letland gemaakt wordt, vind je nergens anders. Er wordt gewoonlijk twee keer per dag warm gegeten. Een typisch Letse specialiteit is

biezpiena sierins, een ongerijpte, jonge kaas. Kiselis is gebak, dat als dessert gegeten wordt.

Bereiding

Was de cranberries en kook ze in een laagje water, 2 eetlepels suiker, citroensap en kaneel in circa 20 minuten zachtjes tot ze zacht zijn. Proef of de cranberries zoet genoeg zijn en voeg eventueel wat suiker toe. Verwijder het kaneelstokje en laat afkoelen.

Verkruimel het roggebrood. Klop de slagroom lobbig met 1 eetlepel suiker. Schep de slagroom door de losgeklopte kwark of yoghurt.

Neem vier mooie wijde glazen en schep er afwisselend een laagje roggebrood, cranberries en kwarkslagroom in. Zorg dat de cranberries bovenop liggen. Laat het dessert minstens 1 uur in de koelkast staan om op te stijven.

Ingrediënten voor vier personen

250 gram cranberries

40-50 gram suiker

sap van 1 citroen

1/2 kaneelstokje

4 sneetjes donker (Fries) roggebrood

100 gram kwark of Griekse yoghurt

1/8 liter slagroom