

## Volkskeuken

### LAPSE HERTENBIEFSTUK

# Huiveringwekkend simpel en lekker

**R**endier, ik had het nog nooit gegeten. En het zal ook wel een hele tijd duren voordat het weer op mijn bord ligt. Maar in de tussentijd kwam het vaak voorbij. Bij elke maaltijd behalve het ontbijt, om precies te zijn; je bent in Lapland of je bent het niet.

Zweden heeft besloten zichzelf op de culinaire kaart te zetten. En aangezien ze minstens net zo ver van dat doel verwijderd zijn als ons oude Holland, bedachten ze om er maar een overheidszaak van te maken en te beginnen met het uitnodigen van een internationaal troepje culi-journalisten naar het hoge noorden. Waar men rendier eet. Plus nog wat zaken, vis en bessen en zo.

Als Nederlandse eenpersoonsdelegatie vond ik het zeer geslaagd. Gezouten rendierlende uit de koekenpan, gezouten en gerookt rendierhart, rendierbiefstuk, dan weer gezouten rendierlende, gezouten rendierlende of gezouten rendierlende. Heerlijk. Nee, echt!

De vis was al even uitstekend. Maar de grote triomf vond ik de bessen. Vossebessen, poolbramen, eigeelkleurige kruipbramen, aromatisch als een droom, geurend naar zonnige dagen, heldere luchten en frisse verleiding. Want fris zijn ze altijd; dit soort fruit lijkt in niets op dat uit de tro-

#### INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 250 gram vossebessen (of een pot van Ikea)
- 125 gram suiker
- lepel water
- 4 hertenbiefstukjes
- 2 eetlepels boter

pen, niet wuft, niet dellerig, maar rank, jong, onbedorven en opgeruimd aantrekkelijk.

IKEA verkoopt sap en jam, maar voor de verse versie zit er weinig anders op dan af

te reizen naar Iruna of Luleå. Zit je meteen tussen al dat fruit. Want het groeit in de zomer en nazomer overal.

Het is bijna niet voor te stellen, maar Lapland is één groot bessenparadijs. De bessen zijn ook meteen de enige vitaminebron voor de bewoners, groente moet van ver komen.

Rendier is nog het best te vervangen door hert. Daarom vandaag hertenbiefstuk met vossebessencompote. Geen cranberry's nemen, die zijn wranger dan vossebessen. Wie er niet aan kan komen: IKEA verkoopt vossebessenjam; er staat 'sylv lingon' op het etiket.

Kook de vossebessen met de suiker en een lepel water tot ze stuk gaan. Laat wat afkoelen. Zout de biefstukjes en bak ze in pure roomboter op niet te hoog vuur rosé in een minuut of 2 per kant. Maal er weinig witte peper over en serveer met de zelfgemaakte compote of een lepeltje jam van IKEA.

Ja, dit is een huiveringwekkend simpel recept. Maar zo doen de Lappen het en verdraaid, het werkt. Erbij: gebakken aardappeltjes met schil.

Onno Kleyn