

## Kerstrecept van de Scandinavische crew: lussekatter

Met een bemanning vanuit de hele wereld, komen aan boord van de schepen van Mercy Ships ook allerlei tradities samen. Vooral in december zijn er verschillende nationale tradities die gevierd worden. Eén daarvan is Santa Lucia, een christelijk feest dat het licht symboliseert in de donkere wintermaanden.

Onderdeel van deze viering zijn saffraanbroodjes (Lussekatter), heerlijk zachte broodjes met een kenmerkende gouden kleur. Met dit recept kan je zelf deze traditie ervaren en genieten van de smaak van Santa Lucia!

### Ingrediënten voor 16 broodjes

- 40 g rozijnen
- 50 ml melk
- 7 g gedroogde gist
- 500 g bloem
- 1 mespuntje zout
- 50 g boter
- 60 g suiker
- 1 mespuntje saffraan
- eidooier
- 1 scheutje room
- 4 el honing

### Extra nodig

- bakpapier
- bakplaat

### Bereidingswijze

Wel de rozijnen een hele nacht in koud water. Verwarm de melk tot handwarm, voeg de gist toe en laat even staan. Maak een kuiltje in de bloem en strooi zout over de rand. Meng boter, suiker, saffraan en het gistmengsel in het kuiltje. Meng beetje bij beetje de bloem erdoor en kneed flink door tot een soepel en elastisch deeg. Bestuif het deeg en een mengkom met bloem en laat het circa 30 minuten afgedekt rijzen op een warme plek.

Kneed het deeg door en verdeel in 16 gelijke stukken. Rol de stukken deeg tot een bolletje en rol deze vervolgens tot een rolletje waarvan de uiteinden iets dunner zijn. Rol de uiteinden op tot een S-vorm. Leg de deegvormen op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk twee rozijnen in de S-vorm. Klop de eidooier met het scheutje room los, bestrijk de broodjes ermee en laat de vormen circa 30 minuten narijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de broodjes in circa 10 minuten goudbruin en gaar. Kook de honing iets in en bestrijk de warme broodjes ermee.