

Wat is 'Knäckebröd' ?

Knäckebröd is, naast Zweeds balletjes, misschien wel hét bekendste Zweedse lekkers. Het is een plat, meestal van roggemeel gemaakt, brood dat erg kort en heet wordt gebakken en daarna wordt het gedroogd. Het bevat bijna geen water waardoor het krokant is.

- vroeger werd het brood met een lange stok aan het plafond gehangen zodat het kon drogen. Daarna kon je er gewon een stuk van afbreken. Vandaar de naam die letterlijk 'breekbrood' betekent.

- Een Zweed eet gemiddeld 5,5 kg knäckebröd per jaar

- 9 op de 10 Zweden hebben het altijd in huis. Vaak de 'ouderwetse versie'; grote ronde schijven met een gat in het midden

- Knäckebröd wordt ook 's avonds bij een warme maaltijd gegeten. Net zoals ons broodmandje bij een diner.

- De bovenkant is de 'luxe'-kant omdat hier meer boter in verdwijnt wanneer je het smeert.

- Nog mooier wordt het natuurlijk als je je knäckebröd belegt met allerlei lekkers zoals bv roomkaas met bieslook en zalm of avocado met ei of nog brie met walnoten en honing ..

Tijdens één van onze prachtige [rondreizen door Zweden](#) en geniet van het lekkere Knäckebröd.