

Qlivino
Oktober 2011



Patina Octopus
(*salade van inktvis*)

Thalassa
(*romeinse mosselen met lavas- en komijnsaus*)

Numidische kip met Carotae frietae
(*kippebout met komijn, koriander en dadels met gebakken worteltjes met garumsaus*)

Dulcia domestica
(*toetje van met noten gevulde dadels*)

De Romeinse keuken



Alhoewel de romeinse keuken wellicht bekend staat als een van decadente gerechten (pauwenhersentjes, flamingotongetjes), was de maaltijd van de gemiddelde romein simpel. Het aantal kruiden en groenten was zeer beperkt en veel romeinen aten dan ook vaak zelfs helemaal niet warm. Wie dus denkt vanavond een culinair festijn met liflafjes te gaan koken, heeft het mis. Sobere pot voor de hard werkende romein is het devies! Veel van de recepten vinden hun oorsprong in een van de eerste kookboeken van apicius.

Smaken

De romeinse keuken kenmerkt zich door het gebruik van kruiden als koriander, komijn en lavas (maggiplant). Vaak worden in gerechten een combinatie gemaakt tussen hartig en zoet. Zo worden vleesgerechten vaak gecombineerd met zoete vruchten en honing. Typisch is ook het gebruik van garum, een saus gemaakt van gefermenteerde vis die als zoutmaker wordt gebruikt (vergelijkbaar met een oosterse vissaus). Als je de smaken uit de romeinse keuken vergelijkt met onze hedendaagse keuken, dan lijkt dat op smaken die we vaak in het huidige noorden van Afrika (zoals marocco) tegenkomen.

Maatvoering

Belangrijk is te weten dat romeinen met de handen aten. Maten als 1 eetlepel, bestonden dus niet. We hebben voor het gemak een conversietabel gemaakt.

1 libra	330 gr		Quartarius	1 dl
1 Sembilibra	165 gr		Acetabulum	3 el
1 Unic	27 gr		Cyatus	1 ½ el
Scripulum	Mespuntje		Colearum	1 tl
Sextaruis	4 dl		Coclearum dimidium	½ tl
Hemina	2 dl			

Patina Octopus

(*salade van inktvis*)

Ingrediënten (10p):

10 grote calamari
1 sembilibra rucola
1 rode ui
4 wortels
1 knolselderie
5 tenen knoflook
1 bosje platte peterselie
3 Acetabulum olijfolie
1 Colearum zout
Scripulum peper
1 ½ Acetabulum witte wijn azijn.



Vorbereiding

Bereiding van de marinade: Peterselie, knoflook fijn hakken en in een kom doen, voeg toe de olie, de azijn, het zout en wat peper.

Bereiding van de calamari: Verwijder het deel met de ogen, verwijder de ingewanden, het zwaard en spoel ze onder het stromende water.

Kook de calamari in het kokende water 15 minuten. Laat ze uitlekken en afkoelen.

Snij de calamari in ringen, de tentakels in reepjes, de wortels a julienne, de rode ui in dunne ringen en de selderie in kleine stukjes en meng alles in een kom en doe de dressing er overeen. Alles met elkaar mengen en +/- 30 minuten koel weg zetten.

Bereiding

Borden mooi opmaken ... et voila!

Wijntip

<optionele beschrijving van de wijn die bij het gerecht wordt geschonken>

Thalassa

(romeinse mosselen met lavas- en komijnsaus)

Ingrediënten (10p):

Mosselen
12 libra mosselen

voor het kookvocht:

1 libra gram jonge prei in smalle ringen
1 Hemina elk van droge witte wijn en passum
1 Quartarius garum (vissaus)
1 colearum gemalen komijn
2 colearum gedroogd bonenkruid

Komijnsaus

2 Acetabulum witte wijnazijn
1 Acetabulum garum (vissaus)
1 Cyatus honing
1 ½ colearum gemalen komijn
1 ½ colearum gedroogde munt
1 ½ colearum gehakt lavasblad
1 Acetabulum gehakte peterselie

Lavassaus

1 Cytatus fijngenhakt lavasblad
2 scripulum witte peper uit de molen
3 rauwe eidooiers
1 Acetabulum witte wijnazijn
1 cyatus witte wijn
3 colearum vissaus
3 colearum honing
1 ½ hemina arachideolie



Vorbereiding

Was de mosselen schoon. Verwijder slechte exemplaren. Snijd de prei. Doe alle ingrediënten in de pan en voeg de schone mosselen toe.

Voeg voor de komijnsaus simpelweg alle ingrediënten bij elkaar en meng goed.

Maak de lavassaus zoals je mayonaise maakt, dus: meng de eidooier met azijn, peper en honing, giet de olijfolie in een dun straaltje erbij, terwijl je goed klopt met een garde. Als de saus de goede dikte heeft, houd je op. Misschien heb je meer of minder olie nodig dan hierboven staat aangegeven. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe.

Bereiding

Kook de mosselen op hoog vuur gaar. Schud regelmatig om.

Serveer de mosselen in de pan op tafel met schaaltes van de saus.

Wijntip

<optionele beschrijving van de wijn die bij het gerecht wordt geschonken>

Gallus Numidius

(Numidische kip)

Deze kip stamt uit het zuidelijke provincie van het Romeinse rijk: Numidia (in het huidige Algerije en Tunesie)

Ingrediënten (10p):

20 drumsticks of 10 kippebillen.

Marinade:

2 acetabulum
1 ½ acetabulum azijn
1 ½ acetabulum honing
4 tenen knoflook
2 colearum gemalen komijn
Zout en peper

Saus:

1 ½ hemina kippenbouillion
2 colearum gemalen komijn
1 colearum gemberpoeder
1 cuatus honing
1 colearum dimindium zwarte peper
1 cyatus bloem
1/3 sembilibra boter

Vorbereiding:

Voeg olie, azijn, honing, knoflook, komijn, zout en peper samen tot een marinade.

Het vel van de drumsticks met een vinger los van het vlees halen. Tussen vel en vlees marinade doen en verdelen. Buitenkant van het vel ook weer insmeren met marinade en koel wegzetten (ten minste 1 uur)



Voor de saus smelt je de boter in de pan, je voegt de bloem toe en laat dit op laag vuur 2 min garen. Voeg nu de (warme kippebouillion) beetje bij beetje toe en roer goed door zodat het vocht steeds wordt opgenomen. Voeg de rest van de ingredienten toe (pas hoeveelheden naar smaak aan).

Bereiding:

Drumstick in oven of op BBQ garen.

Oven: 180 graden 25 tot 30 minuten in een ingevette ovenschaal.

BBQ: aansteken met aan de ene kant de briketten en de andere kant niets. Gril de kip nu indirect (dus boven het deel van de BBQ waar geen kolen liggen). Sluit de deksel en controleer regelmatig. Na ongeveer 20 tot 25 min zijn je drumsticks klaar. Houd de temperatuur van de BBQ goed in de gaten om te voorkomen dat je kip aan de buitenkant aanbrand.

Wijntip

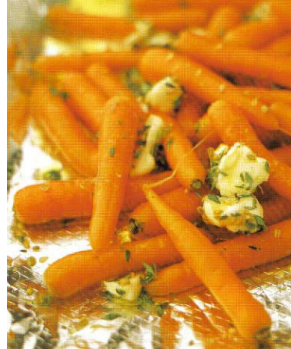
<optionele beschrijving van de wijn die bij het gerecht wordt geschonken>

Carrotae fritae (bijgerecht)

(gebakken worteltjes/pastinaken)

Ingrediënten:

1 bos Wortelen en/of 4 pastinaken
1/3 acetabulum olijfolie
1/3 acetabulum honing
1/3 acetabulum bruine suiker
1/3 acetabulum witte wijn azijn
1 acetabulum garum



Vorbereiding

Worteltjes schillen met dunschiller en in delen snijden. Pastinaken tot 'frietjes' snijden. Koken in water met 1 cyatus garum. Na 5 min. afgieten en laten afkoelen

Bereiding

Bak de wortel in de olijfolie en voeg na een paar minuten honing en bruine suiker toe. Laat de wortels caraméliseren. Voeg op het allerlaatst de witte wijnazijn en 1 cuatusl garum toe en laat deze inkoken.

Aliter Coliculi (bijgerecht)

(spitskool salade)

Ingrediënten:

1/2 spitskool
2 wortelen
3 sjalotten
1/2 quartarius witte wijn
1/2 quartarius appelazijn
1/3 acetabulum yoghurt
1/3 acetabulum mayonaise
1/3 acetabulum honing
Peper en zout
2/3 sembilibra noten



Vorbereiding

Snijd de spitskool in fijne reepjes, rasp de wortelen, snijd de sjalotten in halve ringen en voeg bijéén. Meng de witte wijn, appelazijn, yoghurt, mayonaise en honing en giet deze dressing door de kool. laat ten minste 20 min koel staan. Snijd de noten kleiner.

Bereiding

Schep het koolmengel op een bord en leg er wat gesneden noten op.

Dulcia domestica

(toetje van dadels gevuld met noten en geitenkaas met honing)

Ingrediënten (10p):

- 30 Dadels
- 1 sembilibra Noten (pecan, walnoot, ...)
- 1 sembilibra geitenkaas
- 1 acetubulum honing
- 2 ½ sextarius vanille-ijs



Vorbereiding

Ontpit de dadels, snijdt de noten fijn in partjes. Vul 10 dadels met noten, 10 met kaas en 10 met beide.

Bereiding

Druip de honing over de dadels. 10 min in oven 180 graden.
Serveer met 2 bolletjes vanilleijs van goede kwaliteit.

Wijntip

<optionele beschrijving van de wijn die bij het gerecht wordt geschonken>