

# UITLEG ROMEINSE KRUIDENKAAS MAKEN

DE ROMEINEN HIELDEN VAN DE COMBINATIE ZOET, ZOUT EN WAREN DOL OP KLEINE HAPJES. HIERONDER VINDEN JULLIE EEN KLEIN GERECHT MET KAAS. EN DAT KUNNEN JULLIE THUIS OOK MAKEN!

## KRUIDENKAAS WAT HEB JE NODIG?

- 50 gram rozijnen
- 8 dadels
- 30 gram pijnboompitten
- 50 ml zoete, witte wijn
- 1 el honing
- 1 el defrutum (druivensiroop. zelf maken doe je door 1 liter druivensap in te koken tot ½ siroop)
- 1 tl garum (anders wat maggi)
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el lavas (maggikruid, bij een tuincentrum verkrijgbaar, maar een beetje gedroogde Italiaanse kruiden/oregano mag ook;)
- 1 el olijfolie
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 2 tl gedroogde munt
- 100 gram zachte geitenkaas

## HOE MOET JE HET MAKEN?

1. Doe de rozijnen in een kommetje en giet er wat warm water op. Laat ze 15 minuten wellen. Snijd de dadels in stukken en doe samen met de pijnboompitten in een ander kommetje en giet hier de wijn bij. Laat ook dit 15 minuten weken. Doe in de tussentijd de honing, azijn, defrutum, olijfolie, garum, peper en munt in een kommetje en klop tot een gladde saus.

## WIST JE DAT...

- De Romeinen geen goed woord over hadden voor de gerechten aan de noordgrens van hun rijk. Behalve de hammen uit Gallie ( uit de strip van Asterix en Obelix;)), die werden geroemd!
- De Romeinen van hele sterke smaken hielden? Dat komt omdat ze meel en wijn in loden potten en bakken bewaarden. En wat is het eerste symptoom van loodvergiftiging? Het verlies van smaak!

Bron: Apicius, Kleio, jaargang 62, feb. 2021 en Garum en duivelsdrek, eetverleden 2017 (Manon Henzen)



2. Giet de dadels en pijnboompitten af, maar bewaar de wijn. Doe 25 ml van de wijn bij je saus (de rest van de wijn gaat weg) en klop het er doorheen. Giet de rozijnen af. Het water gaat weg. Doe de dadels, pijnboompitten, rozijnen en kaas in een vijzel of keukenmachine en voeg vier eetlepels van je saus toe. Maal het mengsel tot een egale pasta. Voeg eventueel naar smaak of om hem wat dunner te maken nog wat extra saus toe.
3. Nu maar lekker dippen met brood of toast