

Bijna als in 1259

Koken voor zes vrouwen met producten die gekund hadden in de periode dat Amersfoort is ontstaan. Dat was het idee. Maar dan de uitvoering.

Kijkend in een Middeleeuws kookboek bleek die Middeleeuwse keuken wel erg te verschillen van de hedendaagse. Waar haal ik een beer vandaan? Hoe pluk ik een pauw zo dat hij daarna te vullen is en de veren er weer op kunnen? Hoe schiet ik een zwaan in het broedseizoen zonder in de problemen te komen? Een maaltijd zonder alle producten uit "De Nieuwe Wereld", kan dat wel?

Ja, dat kan! Ik kwam uit op het volgende menu:

Preisoep met gerookte garnalen

Runderstoofpot met wortel, jonge ui en erwten

Salade van bietenloof

Brood

Kaasplank van Hollandse geitenkaas, schapenkaas en koeienkaas

Appelclafoutis

Hazelnootkoekjes

Hierbij honingwijn, witte wijn, rode wijn, hazelnootlikeur en bessenlikeur.

Voor de alcoholvrijen appel-kersensap en appel-vlierbessensap.

Op vrijdag rook het huis heerlijk, vanwege het roken van de garnalen. De zaterdag stond geheel in het teken van het koken: een goede runderstoofpot heeft vooral tijd nodig.

En de avond was zeer geslaagd. Zes vrouwen uit een straat die niet snel met elkaar om de tafel zittend een avond doorbrengen. Het hele leven kwam voorbij, met veel eet-verhalen en tafel-verhalen. Allemaal verschillend, soms overeenkomend. Leuk om elkaar op deze manier te leren kennen.

Volgend jaar bestat Amersfoort 751 jaar. Een prima moment om een feestje te geven!