

Ghecloven nonnen (historisch eitje met verjus)



SONJA VAN DE RHOER

Het eerste recept voor een 'Nederlands gevulde eitje' dateert uit de 16e eeuw en heeft de prachtige naam ghecloven non. Het is te vinden in het oudste gedrukte Nederlandstalige kookboekje Een notabel boecxken van cokeryen uit 1514. Een bijzonder smakelijk hapje waar zoet en hartig gecombineerd worden met een lekker zuurtje van de verjus.

Informatie over verjus en wijn en nog veel meer is te vinden in het leerzame, leuk geschreven e-book van historicus en vinoloog Mariëlla Beukers. Zo ging ze op zoek naar het ware verhaal achter onze middeleeuwse wijngaarden, de gebruiken rondom het drinken van wijn en nog veel meer. Zij verzamelde bovendien de mooiste afbeeldingen uit musea en archieven. Het boek is speciaal ontworpen om te lezen op een tablet (zowel iOS als Android), maar ook geschikt voor de smartphone. (Downloaden in de App Store en bij Google Play voor € 9,99.)

Verjus (groen sap) zie je al in Middeleeuwse kookmanuscripten. Het was het milde zuurtje van de keuken van de elite. Het is eeuwenlang gebruikt, volop zelfs, tot en met de 18e eeuw. Daarna verdwijnt het uit onze kookboeken. Zonde, want deze historische smaakmaker verdient een plekje in ieder keukenkastje. En dat weten ze op het Betuws Wijndomein,

waar Arina van Leenen en Diederik Beker weer verjus maken. Te koop in de winkel op het domein of per post, (betuwswijndomein.nl). Of via Eetverleden.nl waar ik dit recept ook van kreeg.

Kook de eitjes circa 7 minuten. De dooiers moeten hard zijn. Pel de eitjes, snijd ze doormidden in de lengte en haal de dooiers eruit. Hak de salie en peterselie heel fijn en vermeng met de saffraan, kaneel, gember, zwarte peper, eidooiers, verjus en geraspte appel. Roer tot een plakkerig stevig mengsel ontstaat en vul er de eitjes mee. Druk de vulling stevig aan.

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de eitjes eerst twee minuutjes op de vulling en daarna nog een minuutje aan de onderkant. Serveer de eitjes warm, bestrooid met de kaneelsuiker.

Ingrediënten

8 eieren

2 blaadjes salie

blaadjes van 2 takjes bladpeterselie

een klein plukje saffraan, fijngemalen

0,5 theelepel kaneel

0,5 theelepel gember

zwarte peper

rasp van 0,5 appel

1 eetlepel verjus * (bij voorkeur rosé om de appelige smaak) of appelsap

boter om in te bakken

kaneel vermengd met witte rietsuiker om te bestrooien