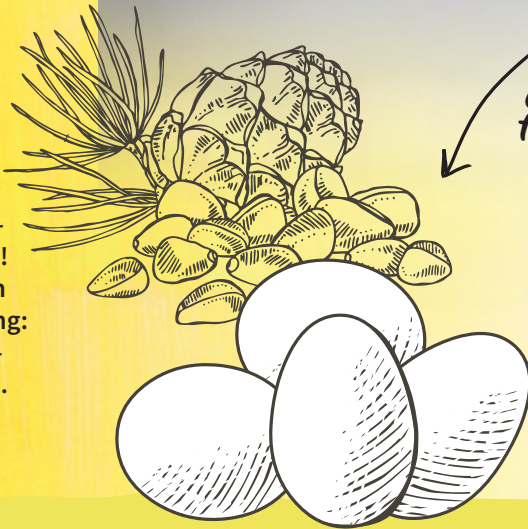


-RECEPT-**JOODS-ROMEINSE
EIEREN VOOR PASEN**

Dit eiergerecht is oud Romeins gerecht volgens de richtlijnen van Apicius en gaat terug op de eerste eeuw na Christus! De eerste christenen in Rome hadden voor een gedeelte een joodse achtergrond, zij zouden het gerecht gegeten kunnen hebben met Pesach. Want bijzonder is dat dit gerecht ook perfect zou passen op de joodse sederschotel voor Pesach, het joodse Pasen, zoals ik ook in mijn boek Bijbels culinair vertel. Met dit gerecht gaan we dus in de tijd terug, helemaal naar de oorsprong van het Christendom.

U eet misschien wel hetzelfde als de eerste christenen...

De symboliek van het christelijke paasfeest komt prachtig terug in het gerecht. De eieren staan voor dood naar leven; door de harde schaal van de dood staat nieuw leven op! De overjarige plant lavas is vrijwel onzichtbaar in de winter, maar aan het eind van de winter schiet het frisgroene blad uit de dorre wintergrond omhoog, een prachtig beeld voor Pasen! De andere elementen verwijzen naar het lijden dat daaraan vooraf ging, tijden van beproeving: De zure smaak van wijnazijn, gekneusde pijnboompitten verwijzen naar de lijdende Jezus. De honing verwijst naar de toekomst, die dankzij Pasen, zoet, goed zal smaken...



Makkelijk te bereiden
en een heerlijke combinatie
van ongewone smaken!

WAT HEBT U NODIG?

6 eieren
50 gram pijnboompitten
1 tl water
een paar jonge bladscheuten
lavas, maggikruid.
3 tl honing
2 tl witte wijnazijn
Flinke snuf zeezout of beter fleur
de sel
Een vijzel

BEREIDING (12 MINUTEN)

De eieren een kleine 5 minuten koken zodat de dooier net gestold is. Afkoelen in koud water en pellen. De pijnboompitten licht roosteren, af laten koelen en kneuzen in de vijzel, 1 tl water erdoor mengen, vervolgens de blaadjes lavas goed fijnhakken en toevoegen aan de pijnboompitten. 3 tl honing toevoegen en 2 tl azijn en wat zeezout voor de smaak. Alles goed mengen. Proeven en zo nodig aanpassen op uw smaak. Eieren in de lengte in vier parten delen, op bordje rangschikken, met de punten naar elkaar toe. Mengsel erover verdelen. En serveren.

