

# Millefoglie Romanum



## Smaken uit het verleden

Recept voor de kookwedstrijd van RomeinenNu

Interpretatie van Apicius' Sala Cattabia

Ingrid van Gellecom

April 2018

# Millefoglie Romanum



## Ingrediënten

- 100 gram kippenlevertjes
- 2 eierdooiers
- 8 sneetjes brood
- 40 gram pecorino romano
- 2 el ricotta
- 1/3 komkommer
- 40 gram pijnboompitten
- 30 gram honing
- 1 el kappertjes
- 50 ml witte wijnazijn
- 8 el olijfolie
- 2 el garum
- Water
- 2 staartpepers
- 1/2 tl selderijzaad
- 2 takjes munt

## Werkwijze

### Pesto

Rasp de komkommer heel fijn een laat uitlekken in een zeef en druk het resterende vocht eruit mbv een keukendoek. Rooster de pijnboompitten. Maak in de vijzel een pesto met pecorino, komkommer, pijnboompitten, selderijzaad en 4 el olijfolie.



Mint curd

Maak thee van 1 takje munt met 30 ml kokend water. Klop de eidooiers, honing en 2 el muntthee au bain-marie tot vla-dikte. Laat al roerend iets afkoelen, voeg munttakje toe en laat verder afkoelen. Regelmatig doorroeren. Afdekken met huishoud folie en wegzetten in koelkast.



Crackers

Steek 8 rondjes van ongeveer 10 cm doorsnee uit het brood en week ze in een mengsel van 50 ml witte wijnazijn en 100 ml water. Knijp ze voorzichtig uit een droog ze verder mbv 2 keukendoeken een deegrol. Bak ze in olijfolie op hoog vuur in ongeveer 5 minuten goudbruin en krokant. Regelmatig keren en laten afkoelen op keukenpapier.



## Kippenlevertjes

Zet een pannetje klaar met kappertjes, garum en 4el water. Spoel de levertjes schoon, dep ze droog en snij witte delen weg. Schroef ze even dicht in een hete koekenpan en doe ze dan in het pannetje met garum en kappertjes. Laat 10 minuten sudderen met een deksel op de pan. Neem levertjes en kappertjes uit de pan. Snij de levertjes in dunne plakjes.



### Samenstellen

Besmeer 4 crackers met een dun laagje ricotta. Verdeel daarover de plakjes lever en de kappertjes. Bestrooi met fijngemaakte staartpeper. Daarop komt op elke cracker een flinke lepel pesto en dek af met de overgebleven crackers. Besmeer de bovenste cracker met een laagje munt curd .

