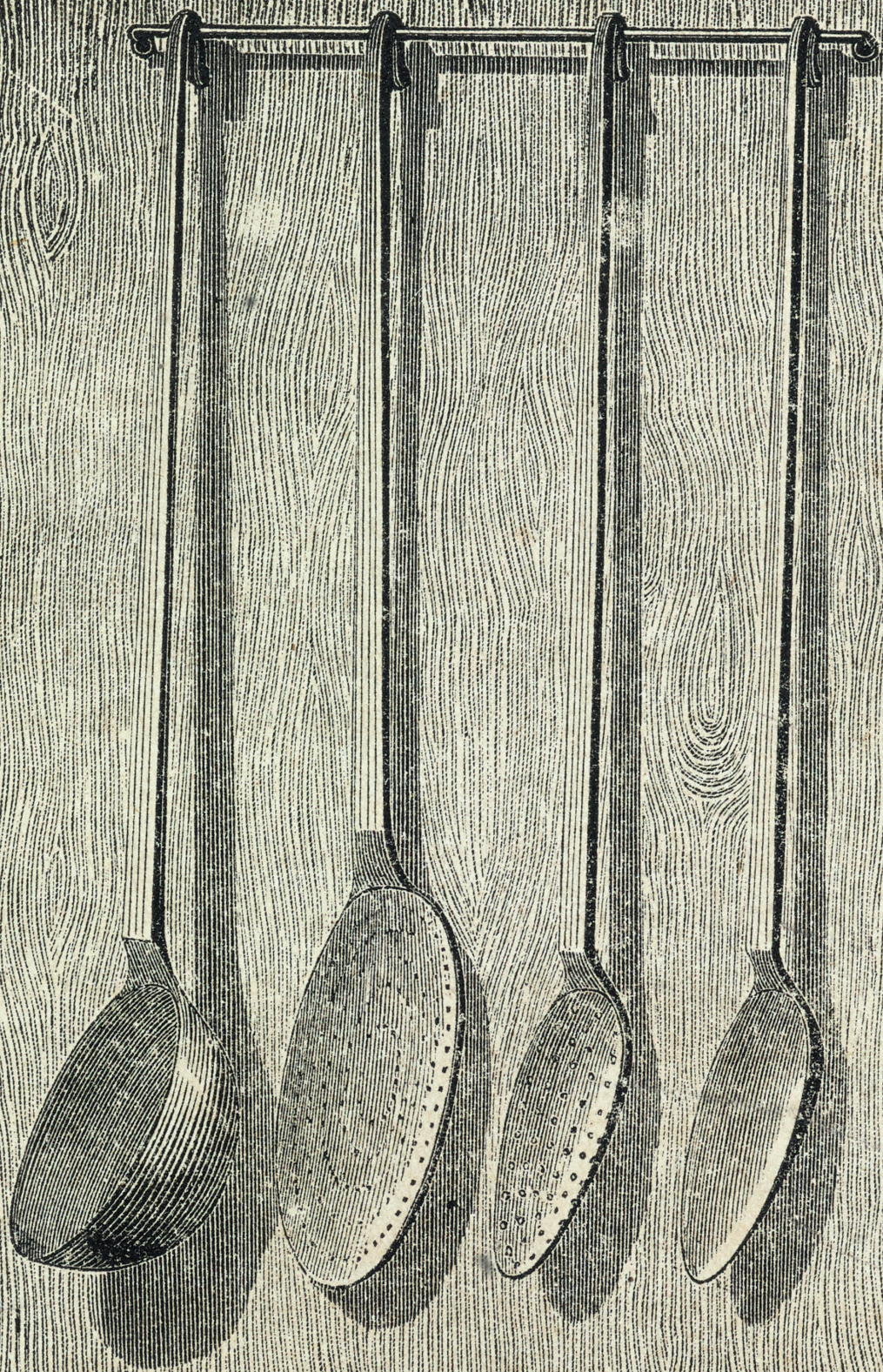




EIEREN VAN MAGIRUS

UIT HET *KOOCBOEC VAN ANTONIUS MAGIRUS* (1612)

Als d'eyeren op de maniere als voor gecockt syn, dan sal mense warm ter tafelen dienen, met wat souts, sap van araniën, oft verjuys, ende wat suyckers daerover. Oft ooc snyt cleyn snekens broot, (ick spreke altoos van 't beste wittebroot) laet dat wat roosten in de boter, maect dan een sausen van verjuys, suycker, ende canneel, ende giet de helft van de sauce over 't broot, ende doet d'eyeren daerop, ende giet de reste van de sauce daer dan over. Andere, laeten 't broot fruyten als voor, ende makender een sauce over van boter, water, suycker ende speceryen, maer eerst bestrooden 't gefruyt broot met wat suyckers, geraspten Parmesaen, oft anderen kесе, en wat caneel, ende doender d'eyeren dan op, ende de sauce daerover, ende stroodender dan wederom wat kесе, suycker, ende canneel over.

Het maken van de saus is nog het lastigst, gezien er geen bindmiddel wordt gebruikt. Verjus (het sap van onrijpe druiven) is alleen met moeite te krijgen, en staat hier slechts als alternatief voor sinaasappelsap, dus gebruiken we dat. Sinaasappels waren in 1612 de zure pomeransen van Sevilla; daarom voegen we wat citroensap toe. Magirus strooit bij het serveren gul met suiker; dat hebben wij niet gedaan. De kaneel met Parmezaan daarentegen blijkt verrassend lekker!

De timing van dit recept is een beetje lastig. Je wilt immers zowel de eieren als het brood en de saus warm hebben. Wij waren met z'n tweeën bij de bereiding; dat kunnen we van harte aanraden. Houd anders het brood warm in de oven. De saus moet vanwege het risico op schiften op het allerlaatst geklopt worden.

1 eetlepel witte(wijn)azijn

4 eieren

4 witte boterhammen

ca. 200 gr zachte boter

sap van ½ sinaasappel

2 eetlepels citroensap

2 + 2 eetlepels suiker

2 mespuntjes kaneel

1 goede mespunt gemberpoeder

100 gr geraspte Parmezaan

Leg/zet klaar: een schuimspaan, twee houten lepels, een kom met koud water, een vergiet en een nat bord. Neem een ruime, niet te hoge pan en doe er een laag van 8 cm water in, niet dieper. Voeg een eetlepel witte azijn toe en een eetlepel of 2 zout. Breng aan de kook. Neem de eieren uit de koelkast. Breek een ei in een kopje en laat het van zo laag mogelijk in het water glijden. Draai onmiddellijk het vuur laag. Pocheer exact 2½ minuut. Neem de lepels en vouw het eiwit, dat zich in romantische sliertjes naar alle kanten verspreidt, omhoog om het ei heen. Het lijkt alsof het geen zin heeft, maar ga door! Wacht tot de tijd om is en schep met de schuimspaan het ei uit de pan. Dompel even in het koude water om de azijn kwijt te raken en leg in de vergiet. Doe het ei op het natte bord en dek af met een deksel. Breng het water weer aan de kook en pocheer achtereenvolgens de resterende eieren. Houd ze warm in een afgedekt bord op een andere pan heet water. Besmeer de boterhammen met boter en bak ze op de boterkant goudbruin in een koekenpan. Bak ook de andere kant. Doe 100 gram boter met het sinaasappelen citroensap, 2 eetlepels suiker, 1 mespunt kaneel en het gemberpoeder in een steelpan. Laat de boter zachtjes smelten en haal de pan van het vuur voordat hij gesmolten is. Men een beetje goede wil schift de saus dan niet te erg. Voeg meer boter toe als dat je goeddunkt. Leg op elk bord een gebakken boterham en lepel er wat saus over. Bestrooi met wat kaas. Leg er een gepocheerd ei op en verdeel de resterende saus daarover. Bestrooi weer met kaas en kaneel.



Uit het hoofdstuk 'Presentatie' in: Onno en Charlotte Kleyn, *Luilekkerland. 400 jaar koken in Nederland*. Gebonden, geïllustreerd, 288 pp., € 24,99. ISBN 978 94 6298 739 5 www.aup.nl