



Mijn dierbare Maria,

Op mijn laatsten avond in Brugge was ik te gast op een verrukkelijk feestmaal aan het Prinsenhof te Brugge. Op dezen kouden winter avond heb ik genoten van een langzaam gestoofde maaltijd met **kip**. Eraan terugdenken bezorgt me water in den mond!

De kok maakte dit stoofpotje op den volgende wijze:

1. Eerst pluimt en vilt zij den volledige **kip**. Het vlees wordt met een scherp mes klein gesneden. Op vrijdagden wordt dit recept met **kabeljauw** gemaakt.
2. Dan bereidt zij het kruidenmengsel voor. Den volgende kruiden worden fijngemalen: zout, witte peper, zwarte **peper**, mosterdzaad, gember en kaneel. Ze neemt ook tijm, peterselie, **koriander** en salie, hakt dit fijn en voegt dit toe.
3. Zij wrijft het kruidenmengsel goed op de **kip** of **kabeljauw** en laat dit den helft van een uur rusten op een koele plek.
4. De kok neemt erwtennat en wat boter of olie. Dan neemt zij drie zure **appels** en twee uien en snijdt deze fijn.
5. Ze laat den **kip** of **kabeljauw** met de **appels** en ui stoven. Tot slot voegt ze 250 gram gedroogden **rozijnen** en 250 gram gedroogden **erwten** toe.

Dit alles schept ze goed door en laat ze opwarmen.

Maria, dezen stoofpot moet je zeker heet serveren bij ons volgenden weerzien!

Tot dan zal ik uw missen.

Gegroet,

Margareta



Wat aten mensen in de middeleeuwen?

