Museum
Plantin-Moretus

# Recepten uit de voorraadkast van de familie Moretus

NL

Cliquez ici pour la version française | Click here for the English version

# Overzicht van de ingrediënten

Elk recept vertrekt van twee ingrediënten uit
de voorraadkast, aangevuld met één extra ingrediënt.

| Recept | Uit de voorraadkast | Extra ingrediënt |
|---|---|---|
| *Callekoen* à la framboise | Boter + bloem | Paddenstoelen |
| Frikadellen met citroen | Boter + citroen | Parmezaan |
| Nieuwjaarsbrood | Boter + foelie | Marmelade |
| Keukenomelet in't groen | Boter + andijvie | Eieren |
| *Lamoen tourt* | Bloem + citroen | Amandelen |
| *Napelsche mustasiolen & bisquiet cocolati* | Bloem + foelie | Chocolade |
| *Liefelijcke* warmoestaart | Bloem + andijvie | Rozijnen |
| *Salm* à la française | Citroen + foelie | Pistachenoten |
| *Salaat* | Citroen + andijvie | Olijfolie |
| *Soup Maigre* | Foelie + andijvie | Peterselie |

Deze recepten zijn bewust complexloos, met maximaal herkenbare/vindbare ingrediënten en toch voldoende historische verwijzingen om de relatie met de historische keuken van de familie Plantin-Moretus te bewaren.
Approved by chef Jöran De Backer van restaurant Sir Anthony van Dijck
Samengesteld door Jeroen Van Vaerenbergh, De Foodarcheoloog - defoodarcheoloog.be

**Kalkoenfilet met frambozen, paddenstoelen en lichte roux**

# Callekoen à la framboise

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en het recept 'Poulet d'Inde à la framboise' uit het kookboek *Le Cuisinier François* van chef François Pierre de La Varenne uit 1651 (heruitgegeven tot 1815).

Typisch late 17de en 18de eeuw: roux, duur gevogelte en een subtiel zuur fruitaccent.
Trendy gerecht dat perfect zou passen op het huwelijksfeest van Anna Maria de Neuf en Balthasar III Moretus.

**Ingrediënten (4 personen)**
600 g kalkoenfilet
250 g champignons
50 g boter (30 g voor het bakken + 20 g voor de roux)
20 g bloem
300 ml koude gevogeltebouillon
100 g frambozen
½ citroen
peper en zout
1 el kappertjes
enkele takjes tijm

**Bereiding**
- Kruid de kalkoenfilet met peper en zout en bak goudbruin in boter in een braadpan.
- Bak de champignons mee.
- Maak een blonde roux van boter en bloem in een kookpot. Roux: Smelt de overige boter in een kookpot op een matig vuur. Schep de bloem bij de bruisende boter en roer met een garde. Laat het mengsel al roerend een beetje 'opdrogen', tot je een biscuitgeur krijgt.
- Voeg de koude bouillon toe en roer glad.
- Doe citroensap, de takjes tijm en peper en zout erbij, alle naar smaak.
- Laat 10 minuten zacht koken.
- Snijd de kalkoen in plakken, leg ze op een serveerschotel en overgiet met de saus.
- Schep de gebakken champignons ernaast.
- Werk af met verse frambozen en kappertjes.

**Tip**
- Vervang de champignons door paddenstoelen naar keuze.
- Gebruik bessen naar keuze. Buiten het bessenseizoen, tussen de late herfst en vroege lente, waren granaatappelpitten erg geliefd als alternatief. Een schepje bessenconfituur zorgt voor een smaakbalans bij de zurige saus.
- Als je meer saus maakt, kan je er een heerlijke vol-au-vent van maken. De oorsprong van de *bouché à la reine* ligt in de 18de eeuw.

**Gehaktballetjes met citroenrasp en parmezaankaas**

# Frikadellen met citroen

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en het recept 'Frikadellen die excellent zyn' uit het kookboek *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (editie 1752).

Typisch 18de eeuw: citrus in het gehakt.
Ongetwijfeld een populair gerecht bij de kinderen van het huis.

**Ingrediënten**
500 g gemengd gehakt
1 ei
50 g geraspte parmezaankaas
50 g paneermeel
rasp van 1 citroen
2 el gehakte peterselie
30 g boter
peper en zout

**Bereiding**
- Meng alle ingrediënten.
- Vorm ca. 12 gehaktballetjes.
- Bak rustig bruin in boter in een braadpan. Als de pan overladen vol ligt, bak in twee keer met extra boter. Om te vermijden dat de gehaktballetjes openbarsten, kan je de gevormde balletjes eerst blancheren in een kookpot met een ruime hoeveelheid kokend water. Als de balletjes bovendrijven, laat je ze even uitlekken. Bak ze met boter in een braadpan. Serveer met brood of een smeuïge aardappelpuree, nieuw in de 18de eeuw.

**Tip**
- Voeg wat fijn gesneden gepekelde citroen toe aan het gehaktmengsel. Gepekelde citroen kon je in de 18de eeuw vinden bij de kruidenier.
- Serveer met warme zoet opgelegde krieken/zure kersen. De familie Moretus kocht regelmatig *natte krieken* aan.

# Nieuwjaarsbrood

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en het recept '*Gâteau de brioche'* uit het kookboek *La Cuisiniere Bourgeoise* van Joseph Menon uit 1746. Ook geïnspireerd op het recept '*Paas Brood, hoe men dat bakken zal*' uit het kookboek *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (editie 1761). Het 'Paasbrood van de Hollandse Keukenmeid' is ontstaan uit oudere recepten voor luxebrood.

Typisch 16de tot 18de eeuw: rijk brood met foelie.
Met nieuwjaar deelde de familie Plantin-Moretus graag koeken uit aan de kinderen en het personeel.

**Ingrediënten**

400 g bloem
160 g lauwe melk
2 eieren
40 g suiker
7 g droge gist
1,5 tl zout
80 g zachte boter
½ tl foelie (gemalen omhulsel van muskaatnoot met verfijndere smaak)
likje arachide- of zonnebloemolie
1 losgeklopt ei
150 g kweepeer- of citrusmarmelade

**Bereiding**

- Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Strooi het zout en de foelie rondom het kuiltje.
- Los de gist op in de lauwe melk. Roer enkele minuten om de gist te activeren. Giet het gistmengsel in het kuiltje van de bloem.
- Meng de eieren met de suiker en giet bij de bloem. Meng en kneed 15 minuten tot een elastisch deeg.
- Voeg de zachte boter bij het deeg en kneed nog 5 minuten. Het deeg wordt kleveriger. Laat 10 minuten rusten en bol dan het brooddeeg op.
- Olie een kom in en laat het deeg 20 minuten rijzen op een warme plaats, dek af met een vochtige handdoek.
- Bedek een bakplaat met bakpapier.
- Haal het deeg voorzichtig uit de kom en maak een lange of ronde vorm, naar wens.
- Laat 30 minuten bedekt rijzen op een warme plek. Zorg dat de handdoek het deeg niet raakt.
- Bestrijk het briochebrood met losgeklopt ei en versier het. Geef met een schaar knipjes in het brood.
- Verwarm de oven op 190 °C.
- Laat nog 45 minuten bedekt narijzen. Zorg dat de handdoek het deeg niet raakt.
- Bak 10 minuten in een oven van 190 °C.
- Verlaag de temperatuur naar 160 °C (zonder de oven te openen) en bak 20 minuten.
- Haal het brood uit de oven, verwijder het bakpapier en laat afkoelen op een rooster.
- Snij dikke sneden van het ovenwarme brood en bestrijk met marmelade.

**Tip**

- Voeg na het kneden 100 g rozijnen, krenten, stukjes gekonfijte sinaasappelschil of sukade (gekonfijte cederappelschil) toe aan het deeg en kneed even door.
- Foelie kan vervangen worden door andere specerijen of kruiden. Of voeg een toets rozenwater toe aan het deeg.
- Vorm bij stap 11 het deeg volgens eigen creativiteit (vlechten, figuurtjes maken,...). In Antwerpen werden de uiteinden voor het bakken vaak ingesneden en gekruld, vandaar de naam '*krolleman*'.

# Keukenomelet in’t groen

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en het kookboek *De Volmaakte Geldersche Keukenmeyd* (editie 1756).

Typisch 17de en 18de eeuw: eenvoudige groenteomelet als maaltijdgerecht met een aangenaam groentebittertje. Een ideaal gerecht voor het (keuken)personeel om de restjes van de dag in te verwerken.

**Ingrediënten**

6 eieren
200 g fijngesneden andijvie (of spinazie)
40 g boter (30 g om aan te stoven en 10 g om ovenschaal in te boteren)
200 ml melk of room
100 g harde of zachte kaas (allerhande restjes kaas)
2 el fijngesneden dille
1 el gesnipperde bieslook
muskaatnoot
peper en zout

**Bereiding**

- Stoof de fijngesneden andijvie kort in bruisende boter en kruid met peper, zout en muskaatnoot. Zorg dat het meeste vocht verdampt.
- Klop de eieren los met de melk of room en peper, zout en muskaatnoot.
- Roer de kaas (harde kaas: geraspt of fijngesneden) onder het eimengsel.
- Voeg de tuinkruiden toe.
- Meng de gestoofde andijvie in het beslag.
- Giet in een beboterde ovenschaal (diameter: 24 cm, omelet mag maximaal 3 cm dik zijn).
- Bak 35 tot 40 minuten op 180 °C (afhankelijk van de dikte van de omelet).

**Tip**

- Als je het echt op 18de-eeuwse wijze wil. Bak twee kruidenomeletten in de pan. Beleg een omelet met gestoofde andijvie of spinazie en dek af met de tweede omelet.
- Varieer met restjes van groenten en seizoenskruiden.
- Vanaf de 18de eeuw past ook een restje gekookte aardappelen in een *struyf*, een volkse omelet.

# Lamoen tourt

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en het kookboek *De Verstandige Kock* uit 1667 (heruitgegeven tot 1802).

Typisch 18de eeuw: citrus, amandel, appel en een rijk gebakbeslag.
Gebak dat perfect past bij een theevisite met Anna Goos en (aanstaande) schoondochter Anna Maria de Neuf.

**Ingrediënten**

6 zoetzure appels
200 g gemalen amandelen (150 g in de vulling en 50 g op de deegbodem)
2 biologische citroenen (sap en rasp)
200 g suiker
3 eieren
25 g boter
handvol amandelschilfers
kruimeldeeg (uit de winkel of zelfgemaakt)

**Bereiding**

- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Schil de appels en snijd ze in blokjes.
- Stoof de appelblokjes zachtjes in boter, tot een egale appelmoes en laat even afkoelen.
- Meng de eieren, suiker, citroensap, citroenrasp en 150 g gemalen amandelen.
- Meng de lauwe appelmoes door de citroen-amandelvulling.
- Bekleed een taartvorm met het deeg (bij voorkeur met bakpapier tussen deeg en vorm) en doorprik met een vork.
- Bestrooi de doorprikte deegbodem gelijkmatig met het overige amandelmeel en giet de vulling erop.
- Bestrooi met amandelschilfers.
- Verlaag de temperatuur naar 200 °C en bak de taart 40 à 45 minuten.
- Neem de taart uit de oven en haal voorzichtig uit de taartvorm.
- Laat afkoelen op een rooster tot lauw of volledig koud.

**Tip**

- Kan het minder verfijnd? Doe dan de appelblokjes rauw in de taart en overgiet met het citroen-amandelbeslag.
- Wie het zuurder wil, voegt het sap en rasp van een extra citroen toe.
- Voeg wat vanille toe aan het beslag. Voor de familie in de 17de en 18de eeuw was vanille een zeldzame, nieuwe smaak, afkomstig uit Amerika.

Harde kruidkoekjes met olijfolie en chocolade

Vegetarisch
Vegan, indien met stroop gemaakt

# Napelsche mustasiolen & bisquiet cocolati

Geïnspireerd op familierecepten uit Napels en de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus, met de opmerkelijke weerkerende aankoop van *mustaccioli* en de vroege vermelding van chocoladekoekjes in 1681.

Typisch 18de eeuw: Italiaanse honingkoek, specerijen en vroege chocolade-invloeden.
Nostalgische koekjes met trendy chocolade voor Theresia Mathilde Schilders en Joannes Jacobus Moretus, een koppel dat mee was met zijn tijd.

**Ingrediënten**

250 g bloem
150 g honing
75 g gemalen amandelen
50 ml witte wijn
50 ml olijfolie
1 tl foelie (gemalen omhulsel van muskaatnoot met verfijndere smaak)
snuif zout
rasp van 1 sinaasappel
150 g pure chocolade (70% of meer)

**Bereiding**

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Maak een stevig deeg van alle ingrediënten, zonder de chocolade.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Rol 1,5 cm dik uit. Niet dunner, anders worden de koekjes te hard.
- Snijd driehoekjes, vierkanten of ruiten met zijden van ca. 5 cm.
- Bak 12 tot 15 minuten op 180 °C.
- Laat afkoelen op een rooster.
- Laat de chocolade smelten, au bain-marie (pannetje in heet water).
- Dompel de helft van de *mustasiolen* in gesmolten chocolade.
- Laat de chocolade uitharden op een rooster.

**Tip**

- Vervang de honing door appelperenstroop voor een zoetzure vegan variant.
- Maak een eigen specerijmix, kruid met tuinkruiden voor een nieuw familierecept. Wie de harde koekjes luchtiger wil, kan een theelepel bakpoeder toevoegen aan het deeg. In de 18de eeuw gebruikt men daar *potas* (kaliumcarbonaat) voor.
- Druk het deeg voor het bakken in een (houten) koekjesvorm. De Moretussen kochten namelijk ook *gedruckte moestasiolen*, honingkoeken in een vorm geperst.

# Liefelijcke warmoestaart

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en het kookboek *De Verstandige Kock* uit 1667 (heruitgegeven tot 1802).

Typisch 17de en 18de eeuw: combinatie van groenten en zoete vruchten.
Een maaltijdtaart die perfect zou passen in het huishoudjournaal van Maria de Sweert.

**Ingrediënten**

kruimeldeeg
200 g andijvie
handvol verse kervel
150 g krenten of rozijnen
6 eieren
100 ml room
30 g boter
muskaatnoot
peper en zout

**Bereiding**

- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Snijd de andijvie fijn.
- Meng de andijvie met rozijnen en kervel.
- Meng eieren en room en voeg toe aan het groene mengsel.
- Kruid rijkelijk met peper, zout en muskaatnoot.
- Leg het kruimeldeeg in een (beboterde) taartvorm (of gebruik bakpapier tussen deeg en vorm) en doorprik het deeg met een vork.
- Giet het beslag erin.
- Verlaag de oventemperatuur tot 200 °C en bak de groententaart 35 à 45 minuten op.

**Tip**

- Varieer met tuinkruiden en bladgroenten (snijbiet, spinazie, bladkool,...). Die kocht je in de 17de eeuw bij de *warmoezenier*. Warmoes was de verzamelnaam voor bladgroenten.
- Voeg wat gerijpte zachte kaas toe, van het type sterk geurende Maroilles, Boulette de Nivelles, Hervekaas of Brusselse kaas.
- De taartvulling kan voor het bakken wat droog lijken. Geen zorgen, dat komt goed. Als je op zeker wil spelen, stoof dan de bladgroenten eerst gaar met peper en zout in een braadpan met wat boter. Laat het meeste vocht verdampen of laat uitlekken, voor je het aan het beslag toevoegt.

**Zalm met artisjok, citroen, foelie, aalbessen en pistachenoten**

# Salm à la française

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en een combinatie van visbereidingen uit het kookboek *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (editie 1752).

Typisch 18de eeuw: citrus, specerij, dragon en artisjok bij vis, afgewerkt met aalbessen en pistachenoten.
Dineer samen met Maria Theresia Borrekens en Franciscus Joannes Moretus in de nieuwe eetkamer van het huis.

**Ingrediënten**

4 zalmfilets met vel (ongeveer 180 g per persoon)
30 ml olijfolie
1 sjalot, fijn gesnipperd
125 ml droge witte wijn
250 ml visfumet of lichte visbouillon
8 artisjokharten (zelf bereid of uit bokaal), gehalveerd
halve citroen
125 ml room
1 eidooier
¼ tl foelie (gemalen omhulsel van muskaatnoot met verfijndere smaak)
30 g rode aalbessen
fijngehakte dragon, naar smaak
voor de saus
30 ml olijfolie
40 g pistachenoten, grof gehakt
fijn zout en zwarte peper

**Bereiding**

- Snijd de citroen doormidden. Leg één helft met de snijkant naar beneden in een hete, droge braadpan. Laat 2 à 3 minuten karamelliseren en zet opzij.
- Kruid de zalmfilets royaal met zout en peper.
- Verhit de olijfolie in de braadpan die ondertussen wat afgekoeld is.
- Bak de zalm kort op de zijde zonder vel tot een lichte goudbruine korst ontstaat. Draai om en bak nog ongeveer 30 seconden op de velkant.
- Haal de zalm uit de pan.
- Stoof de sjalot zacht aan in dezelfde pan. Blus met de witte wijn en laat tot de helft inkoken.
- Voeg de visfumet, artisjokharten en rasp van de halve citroen toe. Laat 3 minuten zacht sudderen.
- Leg de zalm terug in de pan, met de velkant naar beneden. Dek gedeeltelijk af en laat 8 à 10 minuten zacht garen. De kern mag nog licht glazig zijn.
- Haal de zalm en artisjokken voorzichtig uit de pan en houd warm.
- Laat het kookvocht nog enkele minuten inkoken.
- Voeg de foelie en de room toe.
- Klop de eidooier los met een weinig warme saus en meng dit vervolgens door de saus. Verwarm voorzichtig zonder te laten koken.
- Voeg naar smaak het sap van de gekaramelliseerde halve citroen toe.
- Roer de fijngesneden dragon door de saus.
- Leg de zalm nog kort terug in de saus om hem te glaceren.

**Afwerking**

- Schik de artisjokbodems op elk bord.
- Leg de zalm erbovenop of ernaast.
- Lepel de citroen-foeliesaus rijkelijk over het gerecht.
- Verdeel de rode aalbessen over het bord.
- Bestrooi met de grofgehakte pistachenoten.
- Werk af met enkele blaadjes dragon en een beetje verse citroenrasp.

**Tip**

- Vervang de aalbessen buiten het seizoen door granaatappelpitten of kappertjes.
- Serveer met een rijkelijke aardappelpuree, die in de 18de eeuw stilaan als bijgerecht wordt geserveerd op elitaire tafels.
- Varieer met seizoensvis.

# Salaat

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en het kookboek *De Verstandige Kock* uit 1667 (heruitgegeven tot 1802).

Typisch 17de en 18de eeuw: bloemensalade met bittertje van andijvie en zure vinaigrette.
Door het schepje rietsuiker en de felle kleuren leerde de kokkin de kleine Franciscus Joannes Moretus de licht bitterzure salade eten.

**Ingrediënten**

Slamengeling van andijvie, kropsla, veldsla, waterkers, postelein,...
Kruidenmengeling van dragon, dille, peterselie,...
Eetbare bloemen: komkommerkruid (bernagie), korenbloem, rozen,...
halve komkommer
4 el olijfolie
sap van 1 citroen
1 tl rietsuiker
peper en zout

**Bereiding**

- Was, droog en meng de sla en tuinkruiden.
- Snijd de komkommer in flinterdunne dunne plakjes.
- Klop olie, citroensap, rietsuiker, peper en zout tot een vinaigrette.
- Meng vlak voor het serveren onder de salade.
- Werk af met de eetbare bloemen.

**Tip**

- Vervang de citroen door wijnazijn. Een olie- en azijnstel stond in de 18de eeuw ook gewoon op tafel.
- Voeg een handvol geroosterde amandelnoten toe.
- Serveer met hardgekookte eitjes met smeuïge dooier, als je het niet veganistisch wil.

# Soup Maigre

Geïnspireerd op de aankooprekeningen van de familie Plantin-Moretus en talrijke variaties in kookboeken uit de late 17de en de 18de eeuw. Elke keukenmeid had haar seizoensgebonden versie.

Typisch 17de en 18de eeuw: vastensoep waarin bladgroenten centraal staan en doperwten een luxueuze toets geven. Een soep die de keukenmeid op de vele vastendagen kookte in de gloednieuwe keuken van het huis.

**Ingrediënten**

3 gesneden uien
2 gesneden preien, enkel het wit (preigroen kan de soep bruin kleuren)
3 gedroogde laurierbladeren
1 andijvie
3 l groentebouillon
handvol kervel
1 bos peterselie
1 komkommer
300 g doperwtjes
30 g boter
½ tl foelie (gemalen omhulsel van muskaatnoot met verfijndere smaak)
peper en zout

**Bereiding**

- Stoof ui en prei in boter.
- Voeg bouillon en laurier toe.
- Laat 20 minuten koken.
- Schil de komkommer, snijd overlangs in vier, verwijder de pitjes en snijd in fijne blokjes.
- Snijd de andijvie fijn.
- Voeg andijvie, kervel, peper, zout en foelie toe.
- Verwijder de laurier en mix tot een egale soep.
- Voeg de doperwtjes toe.
- Laat 10 minuten sudderen om de groene kleur te behouden.
- Werk rijkelijk af met fijngehakte peterselie en frisse komkommerblokjes.

**Tip**

- De originele *Soup Maigre* bevat ook bietenblad, zuring en postelein.
- De originele *Soup Maigre* werd gebonden met broodkruim. Liefhebbers kunnen een boterham laten smelten in hun kom soep. Of je bakt croutons om de soep mee af te werken.
- Serveer in een versierde soepterrine, een nieuwigheid op 18de-eeuwse tafels.

Museum
Plantin-Moretus

# Recettes de l’armoire à provisions de la famille Moretus

FR

# Aperçu des ingrédients

Chaque recette part de deux ingrédients de l'armoire à provisions, complétés par un ingrédient supplémentaire.

| Recette | Duo | Ingrédient supplémentaire |
|---|---|---|
| *Callekoen* / Dinde à la framboise | Beurre + farine | Champignons |
| Fricadelles au citron | Beurre + citron | Parmesan |
| Pain du Nouvel An | Beurre + macis | Confiture |
| Omelette au vert | Beurre + endive | Œufs |
| *Lamoen tourt* / Tarte au citron | Farine + citron | Amandes |
| *Mustaccioli napolitains* & *bisquiet cocolati* | Farine + macis | Chocolat |
| *Liefelijcke warmoestaart* | Farine + endive | Raisins secs |
| Saumon à la française | Citron + macis | Pistaches |
| Salade | Citron + endive | Huile d'olive |
| Soupe maigre | Macis + endive | Persil |

Ces recettes sont volontairement simples, composées d'ingrédients aussi reconnaissables et faciles à trouver que possible, tout en comportant suffisamment de références historiques pour préserver le lien avec la cuisine historique de la famille Plantin-Moretus.
Approuvées par le chef Jöran De Backer du restaurant Sir Anthony van Dijck
Rédaction : Jeroen Van Vaerenbergh, De Foodarcheoloog - defoodarcheoloog.be

**Filet de dinde à la framboise, aux champignons et au roux léger**

# Callekoen / Dinde à la framboise

Inspiré des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et de la recette de « Poulet d'Inde à la framboise » tirée du livre de cuisine *Le Cuisinier François* du chef François Pierre de La Varenne, publié en 1651 (réédité jusqu'en 1815).

Typique de la fin du XVIIe et du XVIIIe siècle : roux, volaille coûteuse et subtils accents fruités.
Un plat qui aurait tout à fait trouvé sa place au mariage d'Anna Maria de Neuf et de Balthasar III Moretus.

**Ingrédients (pour 4 personnes)**
600 g de filet de dinde
250 g de champignons de Paris
50 g de beurre (30 g pour la cuisson + 20 g pour le roux)
20 g de farine
300 ml de bouillon de volaille froid
100 g de framboises
½ citron
sel et poivre
1 cuillère à soupe de câpres
quelques brins de thym

**Préparation**
- Salez et poivrez le filet de dinde, puis faites-le dorer dans le beurre dans une poêle.
- Ajoutez les champignons de Paris.
- Préparez un roux blond en mélangeant le beurre et la farine dans une casserole. Roux : Faites fondre le reste du beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez la farine au beurre mousseux et mélangez avec un fouet. Faites « sécher » un peu le mélange tout en remuant, jusqu'à ce qu'une odeur de biscuit se dégage.
- Ajoutez le bouillon froid et mélangez jusqu'à obtenir une sauce lisse.
- Ajoutez le jus de citron, les brins de thym, du sel et du poivre, le tout à votre goût.
- Laissez cuire 10 minutes à feu doux.
- Coupez la dinde en morceaux, disposez-les sur un plat de service et nappez-les de sauce.
- Disposez les champignons sautés à côté.
- Décorez de framboises fraîches et de câpres.

**Conseil**
- Remplacez les champignons de Paris par d'autres champignons au choix.
- Utilisez les fruits rouges de votre choix. En dehors de leur saison, de la fin de l'automne au début du printemps, les grains de grenade étaient une alternative très appréciée. Une cuillerée de confiture de fruits rouges viendra rééquilibrer l'acidité de la sauce.
- Si vous préparez une plus grande quantité de sauce, faites-en un délicieux vol-au-vent. Les *bouchées à la reine* ont vu le jour au XVIIIe siècle.

Boulettes de viande aux zestes de citron et au parmesan

# Fricadelles au citron

Inspiré des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et de la recette « *Des fricadelles qui sont excellentes* » tirée du livre de cuisine *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (*La cuisinière hollandaise parfaite*) (édition de 1752).

Typique du XVIIIe siècle : des agrumes dans la viande hachée.
Un plat sans doute très apprécié des enfants de la maison.

**Ingrédients**
500 g de viande hachée mélangée
1 œuf
50 g de parmesan râpé
50 g de chapelure
le zeste d'un citron
2 cuillères à soupe de persil haché
30 g de beurre
sel et poivre

**Préparation**
- Mélangez tous les ingrédients.
- Formez environ 12 boulettes.
- Faites dorer doucement les boulettes dans le beurre dans une poêle. Si la poêle est trop petite, procédez en deux fois en ajoutant un peu de beurre. Pour éviter que les boulettes éclatent, vous pouvez d'abord les blanchir dans une grande quantité d'eau bouillante. Lorsqu'elles remontent à la surface, égouttez-les. Puis faites-les revenir à la poêle. Servez avec du pain ou une purée de pommes de terre onctueuse, ingrédient tout nouveau au XVIIIe siècle.

**Conseil**
- Ajoutez un peu de citron confit finement haché au mélange de viande. Au XVIIIe siècle, on trouvait des citrons confits chez l'épicier.
- Servez avec des cerises ou des griottes au sirop chaudes. La famille Moretus achetait souvent des cerises au sirop.

# Pain du Nouvel An

Inspiré des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et de la recette « Gâteau de brioche » tirée du livre de cuisine *La Cuisinière Bourgeoise* de Joseph Menon. Également inspiré de la recette « *Le pain de Pâques, comment le préparer* » , tirée du livre de cuisine *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (édition de 1761). Le pain de Pâques s'inspire d'anciennes recettes de pains de luxe.

Typique entre le XVIe et le XVIIIe siècle : un pain riche, parfumé au macis.
À l'occasion du Nouvel An, la famille Plantin-Moretus aimait distribuer des gâteaux à ses enfants et à son personnel.

**Ingrédients**

400 g de farine
160 g de lait tiède
2 œufs
40 g de sucre
7 g de levure sèche
1,5 cuillère à café de sel
80 g de beurre ramolli
½ cuillère à café de macis (enveloppe moulue de la noix de muscade, au goût plus fin)
un filet d'huile d'arachide ou de tournesol
1 œuf battu
150 g de confiture de coings ou d'agrumes

**Préparation**

- Versez la farine dans un saladier et creusez un puits au milieu.
- Saupoudrez le sel et le macis tout autour du puits.
- Délayez la levure dans le lait tiède. Mélangez pendant quelques minutes pour activer la levure.
- Versez le mélange à la levure dans le puits formé dans la farine.
- Battez les œufs avec le sucre, puis ajoutez ce mélange à la farine.
- Mélangez et pétrissez pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte élastique.
- Ajoutez le beurre ramolli à la pâte et pétrissez encore pendant 5 minutes. La pâte devient plus collante.
- Laissez reposer 10 minutes, puis formez une boule.
- Huilez un saladier et laissez la pâte lever pendant 20 minutes dans un endroit chaud, en la recouvrant d'un torchon humide.
- Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Débarrassez délicatement la pâte du saladier et donnez-lui une forme allongée ou ronde, selon vos préférences.
- Recouvrez et laissez lever pendant 30 minutes dans un endroit chaud. Veillez à ce que le tissu ne touche pas la pâte.
- Badigeonnez la brioche d'œuf battu et décorez-la. À l'aide de ciseaux, faites des incisions.
- Préchauffez le four à 190 °C.
- Recouvrez et laissez encore lever pendant 45 minutes. Veillez à ce que le tissu ne touche pas la pâte.

- Faites cuire 10 minutes à 190 °C.
- Puis baissez la température à 160 °C (sans ouvrir le four) et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- Sortez la brioche du four, retirez le papier sulfurisé et laissez-la refroidir sur une grille.
- Coupez d'épaisses tranches que vous tartinerez de confiture.

**Conseil**

- Après le pétrissage, ajoutez 100 g de raisins secs ou de raisins de Corinthe, de morceaux d'écorce d'orange confite ou de cédrat confit à la pâte, puis pétrissez encore un peu.
- Le macis peut être remplacé par d'autres épices. Vous pouvez également ajouter quelques gouttes d'eau de rose à la pâte.
- À l'étape 11, façonnez la pâte selon vos envies (tresse, personnages, etc.). À Anvers, on incisait souvent les extrémités avant la cuisson et on les enroulait (krullen en néerlandais), ce qui explique le nom de « *krolleman* » que l'on donnait à cette brioche.

# Omelette au vert

Inspiré des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et du livre de cuisine *De Volmaakte Geldersche Keukenmeid* (*La parfaite servante de cuisine de Gueldre*) (édition de 1756).

Typique des XVIIe et XVIIIe siècles : une simple omelette aux légumes
à l'agréable amertume végétale, servie comme plat principal.
Un plat idéal pour permettre au personnel de cuisine d'utiliser les restes de la journée.

**Ingrédients**

6 œufs
200 g d'endives (ou d'épinards) finement ciselées
40 g de beurre (30 g pour la cuisson et 10 g pour beurrer le plat allant au four)
200 ml de lait ou de crème
100 g de fromage à pâte dure ou molle (toutes sortes de restes de fromage)
2 cuillères à soupe d'aneth haché
1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
noix de muscade
sel et poivre

**Préparation**

- Faites revenir brièvement l'endive émincée dans du beurre mousseux, salez, poivrez et assaisonnez de noix de muscade. Veillez à ce que presque tout le liquide s'évapore.
- Battez les œufs avec le lait ou la crème, le poivre, le sel et la noix de muscade.
- Incorporez le fromage (fromage à pâte dure : râpé ou coupé en petits morceaux) au mélange d'œufs.
- Ajoutez les herbes.
- Incorporez l'endive cuite à l'appareil.
- Versez le tout dans un plat beurré allant au four (diamètre : 24 cm ; l'omelette ne doit pas dépasser 3 cm d'épaisseur).
- Faites cuire 35 à 40 minutes à 180 °C (selon l'épaisseur de l'omelette).

**Conseil**

- Si vous souhaitez vraiment préparer ce plat comme au XVIII$^{e}$ siècle : faites cuire deux omelettes aux herbes à la poêle. Garnissez une des omelettes d'endives ou d'épinards cuits, puis recouvrez le tout avec la deuxième omelette.
- Variez les plaisirs en utilisant n'importe quels restes de légumes et herbes de saison.
- À partir du XVIII$^{e}$ siècle, on ajoute également des restes de pommes de terre cuites dans cette omelette populaire appelée « *struyf* ».

# Lamoen tourt / Tarte au citron

Inspiré des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et du livre de cuisine *De Verstandige Kock* (*Le cuisinier avisé*) publié en 1667 (réédité jusqu'en 1802).

Typique du XVIIIe siècle : citron, amandes, pommes sur une pâte savoureuse.
Un gâteau qui accompagnerait parfaitement un thé en compagnie d'Anna Goos et de sa (future) bru Anna Maria de Neuf.

**Ingrédients**

6 pommes acidulées
200 g de poudre d'amandes (150 g pour la garniture et 50 g sur le fond de tarte)
2 citrons biologiques (jus et zeste)
200 g de sucre
3 œufs
25 g de beurre
une poignée d'amandes effilées
pâte brisée (du commerce ou faite maison)

**Préparation**

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Épluchez les pommes et coupez-les en dés.
- Faites cuire doucement les dés de pomme dans un peu de beurre de façon à obtenir une compote homogène, puis laissez refroidir.
- Mélangez les œufs, le sucre, le jus et le zeste des citrons et 150 g de poudre d'amandes.
- Incorporez la compote de pommes tiède à la farce au citron et aux amandes.
- Foncez un moule à tarte avec la pâte (en plaçant de préférence du papier sulfurisé au fond du moule). Puis piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- Saupoudrez uniformément la pâte piquée avec le reste de la poudre d'amandes, puis versez la garniture dessus.
- Parsemez d'amandes effilées.
- Baissez la température à 200 °C et faites cuire la tarte pendant 40 à 45 minutes.
- Sortez la tarte du four et démoulez-la délicatement.
- Laissez-la refroidir sur une grille et servez-la froide ou tiède.

**Conseil**

- Pour faire plus simple, vous pouvez ajouter les dés de pommes crus sur la tarte et les recouvrir de la garniture au citron et aux amandes.
- Pour une saveur plus acidulée, ajoutez le jus et le zeste d'un citron supplémentaire.
- Ajoutez un peu de vanille à la pâte. Aux XVII$^{e}$ et XVIII$^{e}$ siècles, la vanille était une épice rare et nouvelle originaire d'Amérique.

Biscuits durs à l'huile d'olive et au chocolat

Végétarien
Végane en remplaçant le miel par du sirop

# Mustaccioli napolitains & bisquiet cocolati

Inspiré des recettes familiales napolitaines et des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus, qui témoignent d'achats réguliers de *mustaccioli* et la mention de biscuits au chocolat dès 1681.

Typique du XVIIIe siècle : biscuits italiens au miel, épices et premières influences du chocolat.
Des biscuits traditionnels recouverts de chocolat, ingrédient alors à la mode, pour Theresia Mathilde Schilders et Jean-Jacques Moretus, un couple qui vivait avec son temps.

**Ingrédients**

250 g de farine
150 g de miel
75 g de poudre d'amandes
50 ml de vin blanc
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de macis (enveloppe moulue de la noix de muscade, au goût plus fin)
une pincée de sel
le zeste d'une orange
150 g de chocolat noir (70 % ou plus)

**Préparation**

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Préparez une pâte épaisse en mélangeant tous les ingrédients, à l'exception du chocolat.
- Chemisez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Étalez la pâte sur une épaisseur de 1,5 cm. Ne faites pas les biscuits plus fins, car ils seraient alors trop durs.
- Découpez des triangles, des carrés ou des losanges de 5 cm de côté environ.
- Faites cuire 12 à 15 minutes à 180 °C.
- Laissez refroidir sur une grille.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie (casserole placée dans de l'eau chaude).
- Trempez la moitié des *mustaccioli* dans le chocolat fondu.
- Laissez le chocolat durcir sur une grille.

**Conseil**

- Remplacez le miel par du sirop de poires et de pommes pour obtenir une version végane, à la saveur acidulée.
- Créez votre propre mélange d'épices, assaisonnez avec des herbes aromatiques de votre jardin pour une nouvelle recette familiale. Pour obtenir des biscuits moins durs, ajoutez une cuillère à café de poudre à lever à la pâte. Au XVIIIe siècle, on utilisait plutôt de la *potasse* (carbonate de potassium).
- Avant la cuisson, découpez la pâte à l'aide d'emporte-pièce (en bois). Les Moretus achetaient en effet aussi *des mustaccioli pressés*, sorte de biscuits au miel pressés dans un moule.

# Liefelijcke warmoestaart

Inspiré des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et du livre de cuisine *De Verstandige Kock* (*Le cuisinier avisé*) publié en 1667 (réédité jusqu'en 1802).

Typique du XVIIe et du XVIIIe siècle : mélange de légumes et de fruits sucrés.
Une tarte-repas que Maria de Sweert aurait pu écrire dans son carnet.

**Ingrédients**

pâte brisée
200 g d'endives
une poignée de cerfeuil frais
150 g de raisins de Corinthe ou de raisins secs
6 œufs
100 ml de crème
30 g de beurre
noix de muscade
sel et poivre

**Préparation**

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Coupez l'endive finement.
- Mélangez l'endive avec les raisins secs et le cerfeuil.
- Mélangez les œufs et la crème, puis ajoutez le mélange aux légumes verts.
- Assaisonnez généreusement avec du poivre, du sel et de la noix de muscade.
- Foncez la pâte brisée dans un moule à tarte (beurré) (ou placez du papier sulfurisé dans le fond du moule) et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Versez la garniture.
- Réduisez la température du four à 200 °C et faites cuire la tarte aux légumes pendant 35 à 45 minutes.

**Conseil**

- Variez les plaisirs avec des herbes aromatiques et des légumes verts (blettes, épinards, chou cavalier, etc.). Au XVII$^{e}$ siècle, on achetait ces légumes chez un maraîcher que l'on appelait à l'époque *warmoezenier*, « warmoes » étant le nom collectif pour tous les légumes-feuilles.
- Ajoutez un peu de fromage affiné à pâte molle, de type Maroilles, Boulette de Nivelles, Herve ou fromage de Bruxelles, à l'odeur bien prononcée.
- La garniture de la tarte peut sembler un peu sèche avant la cuisson. Ne vous inquiétez pas, c'est normal. Si vous voulez ne pas prendre de risques, faites d'abord cuire les légumes verts à feu doux avec un peu de beurre dans une cocotte. Salez et poivrez. Laissez s'évaporer la majeure partie du liquide de cuisson ou égouttez les légumes avant de les ajouter à la garniture.

**Saumon aux artichauts, au citron, au macis, aux groseilles et aux pistaches**

# Saumon à la française

Inspiré des factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et de plusieurs préparations à base de poisson tirées du livre de cuisine *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (édition 1752).

Typique du XVIIIe siècle : citron, épices, estragon et artichaut pour accompagner le poisson, le tout rehaussé de groseilles et de pistaches. Imaginez un dîner en compagnie de Maria Theresia Borrekens et de François-Jean Moretus dans la nouvelle salle à manger de la maison.

**Ingrédients**

4 filets de saumon avec la peau (environ 180 g par personne)
30 ml d'huile d'olive
1 échalote, finement hachée
125 ml de vin blanc sec
250 ml de fumet de poisson ou de bouillon de poisson léger
8 fonds d'artichaut (préparés ou en bocal), coupés en deux
un demi-citron
125 ml de crème
1 jaune d'œuf
¼ cuillère à café de macis (enveloppe moulue de la noix de muscade, au goût plus fin)
30 g de groseilles rouges
estragon finement haché, selon votre goût, pour la sauce
30 ml d'huile d'olive
40 g de pistaches, hachées grossièrement
sel fin et poivre noir

**Préparation**

- Coupez le citron en deux.
- Placez une moitié, côté coupé vers le bas, dans une poêle chaude sans matière grasse. Faites-le caraméliser pendant 2 à 3 minutes, puis réservez.
- Salez et poivrez généreusement les filets de saumon.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle, qui a eu le temps de refroidir légèrement.
- Faites revenir brièvement le saumon côté sans peau jusqu'à ce qu'une croûte légèrement dorée se forme. Retournez-le et faites-le cuire encore environ 30 secondes côté peau.
- Retirez le saumon de la poêle.
- Faites revenir l'échalote à feu doux dans la même poêle.
- Déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez le fumet de poisson, les fonds d'artichaut et le zeste du demi-citron.
- Laissez cuire à feu doux pendant 3 minutes.
- Remettez le saumon dans la poêle, côté peau vers le bas.
- Couvrez partiellement et laissez cuire à feu doux pendant 8 à 10 minutes. Le cœur peut encore être légèrement translucide.
- Retirez délicatement le saumon et les artichauts de la poêle et gardez-les au chaud.
- Laissez réduire le jus de cuisson encore quelques minutes.
- Ajoutez la noix de muscade et la crème.
- Battez le jaune d'œuf avec un peu de sauce chaude, puis incorporez-le à la sauce.

- Faites chauffer doucement sans porter à ébullition.
- Ajoutez le jus de la moitié du citron caramélisé, selon votre goût.
- Incorporez l'estragon finement ciselé à la sauce.
- Remettez brièvement le saumon dans la sauce pour le glacer.

**Finitions**

- Déposez les fonds d'artichaut dans chaque assiette.
- Posez le saumon par-dessus ou à côté.
- Versez généreusement la sauce au citron et au macis sur la préparation.
- Disposez les groseilles rouges sur l'assiette.
- Parsemez de pistaches grossièrement hachées.
- Décorez avec quelques feuilles d'estragon et un peu de zeste de citron frais.

**Conseil**

- Hors saison, remplacez les groseilles par des grains de grenade ou des câpres.
- Servez avec une purée de pommes de terre onctueuse, un plat de plus en plus servi en accompagnement sur les tables des classes aisées au XVIII$^{e}$ siècle.
- Variez les poissons au gré des saisons.

## Salade d’endive aux herbes et à l’huile citronnée

Végane

# Salade

Inspiré des factures d’achats de la famille Plantin-Moretus et du livre de cuisine *De Verstandige Kock* (*Le cuisinier avisé*) publié en 1667 (réédité jusqu’en 1802).

Typique du XVIIe et du XVIIIe siècle : salade de fleurs relevée d’une touche d’amertume apportée par l’endive et vinaigrette acidulée. En ajoutant une cuillerée de sucre de canne et quelques notes de couleurs vives, la cuisinière a réussi à faire manger de la salade amère au petit François-Jean Moretus.

**Ingrédients**

mélange d’endive, de laitue, de salade de blé, de cresson, de pourpier, etc
mélange d’herbes aromatiques : estragon, aneth, persil, etc
fleurs comestibles : bourrache, bleuet, rose, etc
un demi-concombre
4 cuillères à soupe d’huile d’olive
jus d’un citron
1 cuillère à café de sucre de canne
sel et poivre

**Préparation**

- Lavez, séchez et mélangez la salade et les herbes aromatiques.
- Coupez le concombre en très fines tranches.
- Mélangez l’huile, le jus de citron, le sucre de canne, le poivre et le sel pour obtenir une vinaigrette.
- Ajoutez la vinaigrette à la salade et mélangez juste au moment de servir.
- Décorez avec les fleurs comestibles.

**Conseil**

- Remplacez le citron par du vinaigre de vin. Au XVIIIe, on trouvait souvent un huilier et un vinaigrier sur la table.
- Ajoutez une poignée d’amandes grillées.
- Servez avec des œufs mollets si vous n’êtes pas végan.

# Soupe maigre

Inspiré par les factures d'achats de la famille Plantin-Moretus et des nombreuses variantes trouvées dans les livres de cuisine de la fin du XVII$^{e}$ et du XVIII$^{e}$ siècle. Toute cuisinière en avait une version personnelle adaptée à chaque saison.

Typique du XVIIe et du XVIIIe siècle : une soupe de carême faisant la part belle aux légumes, avec des petits pois qui apportent une touche de luxe. Soupe que l'aide de cuisine cuisinait les nombreux jours maigres dans la toute nouvelle cuisine de la maison.

**Ingrédients**

3 oignons émincés
2 poireaux émincés, uniquement la partie blanche (la partie verte peut donner une couleur brune à la soupe)
3 feuilles de laurier séchées
1 endive
3 l de bouillon de légumes
une poignée de cerfeuil frais
un bouquet de persil
1 concombre
300 g de petits pois
30 g de beurre
½ cuillère à café de macis (enveloppe moulue de la noix de muscade, au goût plus fin)
sel et poivre

**Préparation**

- Faites revenir l'oignon et les poireaux dans du beurre.
- Ajoutez le bouillon et le laurier.
- Laissez cuire 20 minutes.
- Épluchez le concombre, coupez-le en quatre dans le sens de la longueur, retirez les pépins et coupez-le en petits dés.
- Émincez l'endive finement.
- Ajoutez l'endive, le cerfeuil, le poivre, le sel et le macis.
- Retirez la feuille de laurier et mixez jusqu'à obtenir une soupe homogène.
- Ajoutez les petits pois.
- Laissez mijoter 10 minutes pour conserver la couleur verte.
- Parsemez généreusement de persil finement haché et de dés de concombre frais.

**Conseil**

- La *soupe maigre* d'origine contient aussi des feuilles de betteraves, de l'oseille et du pourpier.
- La *soupe maigre* était liée avec de la chapelure. Les amateurs peuvent tremper une tartine dans leur bol de soupe. Ou faire dorer des croûtons que l'on peut ajouter pour décorer la soupe.
- Servez dans une soupière décorée, une nouveauté sur les tables du XVIII$^{e}$ siècle.

Museum
Plantin-Moretus

# Recipes from the Moretus family pantry

EN

# Overview of ingredients

Each recipe starts with two pantry ingredients, supplemented with one additional ingredient.

| Recipe | Pairing | Additional ingredient |
|---|---|---|
| Turkey à la framboise | Butter + flour | Mushrooms |
| Lemon meatballs | Butter + lemon | Parmesan |
| New Year's bread | Butter + mace | Marmalade |
| Green omelette | Butter + escarole | Eggs |
| *Lamoen tourt* / Lemon tart | Flour + lemon | Almonds |
| *Neapolitan mostaccioli* & *bisquiet cocolati* / chocolate biscuits | Flour + mace | Chocolate |
| Delightful chard tart | Flour + escarole | Raisins |
| Salmon à la française | Lemon + mace | Pistachios |
| *Salaat* / Salad | Lemon + escarole | Olive oil |
| *Soup Maigre* | Mace + escarole | Parsley |

These recipes are deliberately uncomplicated, using ingredients that are as recognisable and readily available as possible, while still containing enough historical references to preserve the link with the Plantin-Moretus family's historical cuisine.
Approved by chef Jöran De Backer of Sir Anthony van Dijck restaurant
Compiled by Jeroen Van Vaerenbergh, The Food Archaeologist - defoodarcheoloog.be

**Turkey fillet with raspberries, mushrooms, and a light roux**

# Turkey à la framboise

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and the recipe 'Poulet d'Inde à la framboise' from the cookbook *Le Cuisinier François* by chef François Pierre de La Varenne from 1651 (reprinted until 1815).

Typical of the late 17th and 18th centuries: roux, expensive poultry, and a hint of bright, tart fruit.
A trendy dish and the perfect main course for the wedding reception of Anna Maria de Neuf and Balthasar III Moretus.

**Ingredients (serves 4)**
600 g turkey fillet
250 g mushrooms
50 g butter (30 g for frying + 20 g for the roux)
20 g all-purpose flour
300 ml cold chicken stock
100 g raspberries
½ lemon
salt and pepper
1 tbsp capers
a few sprigs of thyme

**Method**
- Season the turkey fillet with salt and pepper and fry in butter in a frying pan until golden brown.
- Toss in the mushrooms.
- Prepare a white roux with butter and flour in a saucepan. Roux: Melt the remaining butter in a saucepan over medium-high heat. Add the flour to the foaming butter and whisk. Cook the mixture for a few minutes, stirring, until a nutty smell starts to rise.
- Add the cold stock and stir until smooth.
- Add lemon juice, thyme sprigs, and salt and pepper to taste.
- Simmer for 10 minutes.
- Slice the turkey, arrange the slices on a serving dish, and pour over the sauce.
- Add the fried mushrooms alongside.
- Garnish with fresh raspberries and capers.

**Tip**
- Replace the mushrooms with any other mushrooms.
- You can use any berries for this dish. Pomegranate seeds are a popular alternative outside the local berry season, from late autumn to early spring. A spoonful of berry jam balances the tartness of the sauce.
- If you make more sauce than you need, you can use it for a delicious vol-au-vent. The story of the *bouchée à la reine* begins in the 18th century.

Meatballs with lemon zest and Parmesan cheese

# Lemon meatballs

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and the recipe '*Frikadellen die excellent zyn*' (excellent meatballs) from the cookbook *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (1752 edition).

Typical of the 18th century: citrus paired with minced meat. The children must have loved it.

**Ingredients for 12 meatballs**
500 g minced meat
1 egg
50 g grated Parmesan cheese
50 g breadcrumbs
zest of 1 lemon
2 tbsp chopped flat-leaf parsley
30 g butter
salt and pepper

**Method**
- Combine all the ingredients.
- Shape into about 12 meatballs.
- Brown in butter over medium heat in a frying pan. If the pan is too full, fry the meatballs in two batches, using the same amount of butter for each. To prevent the meatballs from bursting, blanch the shaped meatballs in a large pot of boiling water. When the meatballs rise to the surface, drain them briefly. Transfer them to a frying pan and fry them in butter. Serve with bread or creamy mashed potatoes, a novelty in the 18th century.

**Tip**
- Add some finely chopped pickled lemon to the minced meat mixture. In the 18th century, you could find pickled lemons at the greengrocer's.
- Serve with warm, sweet pickled/sour cherries. The Moretus family regularly bought *natte krieken* or pickled cherries.

# New Year's bread

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and the recipe '*Gâteau de brioche'* from the cookbook *La Cuisinière Bourgeoise* by Joseph Menon, from 1746. Also inspired by the recipe '*Paas Brood, hoe men dat bakken zal*' (How to bake an Easter bread) from the cookbook *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (1761 edition). The 'Easter Bread' is based on older recipes for luxury breads for special occasions.

Typical from the 16th to 18th centuries: spice bread with mace.
On New Year's Day, the Plantin-Moretus family loved to present spice breads to their children and staff.

**Ingredients**

400 g all-purpose flour
160 g lukewarm milk
2 eggs
40 g sugar
7 g dried yeast
1.5 tsp salt
80 g soft butter
½ tsp mace (ground outer shell of the nutmeg, with a more refined flavour)
a dash of peanut or sunflower oil
1 beaten egg
150 g quince or citrus marmalade

**Method**

- Place the flour in a bowl and make a well in the centre.
- Sprinkle the salt and mace around the well.
- Dissolve the yeast in the lukewarm milk. Stir to activate the yeast.
- Pour the yeast mixture into the well in the flour.
- Combine the eggs and sugar, then add them to the flour.
- Mix and knead for 15 minutes until the dough is smooth and elastic.
- Add the softened butter to the dough and knead for a further 5 minutes. The dough will become stickier.
- Set aside to rest for 10 minutes, then shape the dough into a ball.
- Grease a bowl and let the dough rest for 20 minutes in a warm location, covered with a damp tea towel.
- Line a baking tray with baking paper.
- Carefully remove the dough from the bowl and shape it into a long or round shape.
- Cover and let the dough rest in a warm location for 30 minutes. Make sure the towel doesn't touch the dough.
- Brush the brioche with the egg wash and decorate it. Use scissors to score the bread.
- Preheat the oven to 190 °C.
- Cover and let the dough prove for a further 45 minutes. Make sure the towel doesn't touch the dough.
- Bake for 10 minutes at 190 °C.

- Reduce the temperature to 160 °C (without opening the oven) and bake for a further 20 minutes.
- Remove the bread from the oven, peel off the baking paper, and let the loaf cool on a wire rack.
- Cut thick slices from the bread, while still warm, and spread with marmalade.

Tip

- After kneading, add 100 g of raisins, currants, pieces of candied orange peel or sukade (stripped candied citron peel) to the dough, and knead briefly.
- You can use other spices or herbs instead of mace. Or add a dash of rose water to the dough.
- In step 11, you can get creative with the dough (braid it, make shapes, etc.). In Antwerp, the ends were often scored and curled before baking, hence the name *krolleman* (curly man).

# Green omelette

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and the cookbook *De Volmaakte Geldersche Keukenmeyd* (1756 edition).

Typical of the 17th and 18th centuries: a simple vegetable omelette served as a main course, with a pleasant hint of bitterness from the green leaves.
The perfect dish for (kitchen) staff when they wanted to use leftovers.

**Ingredients (serves 4 as a starter, 2 as a main course)**
6 eggs
200 g finely chopped escarole (or spinach)
40 g butter (30 g for frying and 10 g to grease the ovenproof dish)
200 ml milk or cream (20% fat)
100 g hard or soft cheese (leftover cheese)
2 tbsp finely chopped dill
1 tbsp chopped chives
nutmeg
salt and pepper

**Method**
- Sauté the finely chopped escarole in foaming butter and season with pepper, salt, and nutmeg. Let most of the moisture evaporate.
- Beat the eggs with the milk or cream, and season with salt, pepper, and nutmeg.
- Stir the cheese (hard cheese: grated or finely chopped) into the egg mixture.
- Add the garden herbs.
- Spoon the braised escarole into the egg mixture.
- Transfer to a greased ovenproof dish (diameter: 24 cm; the omelette must be no more than 3 cm thick).
- Bake for 35 to 40 minutes at 180 °C (depending on the omelette's thickness).

**Tip**
- If you really want to do it the 18th-century way. Fry two herb omelettes in a pan. Place the sautéed escarole or spinach on one omelette, then cover it with the second omelette.
- Experiment with leftover vegetables and seasonal herbs.
- From the 18th century onwards, leftover boiled potatoes were also added to a *struyf*, a traditional omelette.

# Lamoen tourt / Lemon tart

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and the cookbook *De Verstandige Kock* from 1667 (reprinted until 1802).

Typical of the 18th century: citrus, almond, apple, and a rich cake batter. The perfect pastry for a tea party with Anna Goos and her (future) daughter-in-law, Anna Maria de Neuf.

**Ingredients for 6 to 8 servings**

6 tart apples
200 g ground almonds (150 g for the filling and 50 g for the pastry base)
2 organic lemons (juice and zest)
200 g sugar
3 eggs
25 g butter
a handful of flaked almonds
shortcrust pastry (shop-bought or home-made)

**Method**

- Preheat the oven to 220 °C.
- Peel the apples and cut them into cubes.
- Cook the diced apples in butter until smooth, then set aside to cool.
- Combine the eggs, sugar, lemon juice, lemon zest, and 150 g of ground almonds.
- Stir the lukewarm apple sauce into the lemon-and-almond filling.
- Line a cake tin with the pastry (and baking paper) and prick the pastry with a fork.
- Sprinkle the remaining ground almonds over the pastry base, then pour in the filling.
- Sprinkle with flaked almonds.
- Reduce the temperature to 200 °C and bake the cake for 40 to 45 minutes.
- Remove the cake from the oven and carefully lift it out of the tin.
- Leave to cool on a wire rack until lukewarm or completely cold.

**Tip**

- Want something a little less sophisticated? Add raw cubed apple to the tart and pour over the lemon and almond batter.
- If you want the tart to have more of a zing, add the juice and zest of another lemon.
- Add some vanilla to the batter. For families in the 17$^{th}$ and 18$^{th}$ centuries, vanilla was a rare, new flavour, originating from the Americas.

Crisp spice biscuits with olive oil and chocolate

Vegetarian
Vegan, if made with syrup

# Neapolitan mostaccioli & bisquiet cocolati / chocolate biscuits

Inspired by family recipes from Naples and the Plantin-Moretus family's household accounts, with the recurring purchase of *mustaccioli* and the early mention of chocolate biscuits in 1681.

Typical of the 18th century: Italian honey cake, spices, and early hints of chocolate. Nostalgic biscuits with trendy chocolate for Theresia Mathilde Schilders and Joannes Jacobus Moretus, a very fashionable couple.

**Ingredients**

250 g all-purpose flour
150 g honey
75 g ground almonds
50 ml white wine
50 ml extra virgin olive oil
1 tsp mace (ground outer shell of the nutmeg, with a more refined flavour)
a pinch of salt
zest of 1 orange
150 g dark chocolate (70% or more)

**Method**

- Preheat the oven to 180 °C.
- Prepare a firm dough using all the ingredients, except the chocolate.
- Line a baking tray with baking paper.
- Roll the dough to 1.5 cm thick. Don't go any thinner, otherwise the biscuits will be too hard.
- Cut out triangles, squares, or diamonds with sides of approximately 5 cm.
- Bake for 12–15 minutes at 180 °C.
- Cool on a rack.
- Melt the chocolate in a bain-marie (double boiler).
- Dip half of the *mostaccioli* in the melted chocolate.
- Leave to set on a wire rack.

**Tip**

- Replace the honey with apple and pear syrup for a sweet-and-sour vegan version.
- Create your own spice mix, using garden herbs for a new family recipe. For softer biscuits, add a teaspoon of baking powder to the dough. In the 18th century, they used *potash* (potassium carbonate).
- Before baking, press the dough into a (wooden) biscuit mould. The Moretussen also bought *pressed moestasiolen*, or honey cakes pressed into a mould.

# Delightful chard tart

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and the cookbook *De Verstandige Kock* from 1667 (reprinted until 1802).

Typical of the 17th and 18th centuries: a combination of vegetables and sweet fruits.
A meal-in-one tart that Maria de Sweert would have loved to add to her household journal.

**Ingredients**

shortcrust pastry
200 g escarole
a handful of fresh chervil
150 g currants or raisins
6 eggs
100 ml cream (20% fat)
30 g butter
nutmeg
salt and pepper

**Method**

- Preheat the oven to 220 °C.
- Finely chop the escarole.
- Combine the escarole with the raisins and chervil.
- Whisk the eggs and cream, then add them to the green mixture.
- Season generously with pepper, salt, and nutmeg.
- Place the shortcrust pastry in a (greased) tart tin (use baking paper as a liner) and prick the pastry with a fork.
- Pour the batter into the tart base.
- Reduce the oven temperature to 200 °C and bake the vegetable tart for 35 to 45 minutes.

**Tip**

- Use different garden herbs and leafy greens (chard, spinach, kale, etc.). In the 17th century, you could buy leafy greens from a *warmoezenier* or greengrocer's. 'Warmoes' or chard was the collective term for leafy greens.
- Add some mature soft cheese, like a pungent Maroilles, Boulette de Nivelles, Herve cheese or Brussels cheese.
- The cake filling may seem a bit dry before baking. Don't worry, it'll be fine. To be safe, cook the leafy greens first in a frying pan with some butter until tender. Season with salt and pepper. Let most of the moisture evaporate or drain it off before adding the vegetables to the batter.

**Salmon with artichoke, lemon, mace, redcurrants, and pistachios**

# Salmon à la française

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and a selection of fish dishes from the cookbook *De Volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (1752 edition).

Typical of the 18th century: citrus, spices, tarragon, and artichoke with fish, garnished with redcurrants and pistachios Join Maria Theresia Borrekens and Franciscus Joannes Moretus for dinner in the house's new dining room.

**Ingredients**

4 salmon fillets, skin on (about 180 g per person)
30 ml extra virgin olive oil
1 shallot, finely chopped
125 ml dry white wine
250 ml fish stock or light fish broth
8 artichoke hearts (home-made or from a jar), halved
1/2 lemon
125 ml cream (20% fat)
1 egg yolk
¼ tsp mace (ground outer shell of the nutmeg, with a more refined flavour)
30 g redcurrants
finely chopped tarragon, to taste, for the sauce
30 ml extra virgin olive oil
40 g pistachios, roughly chopped
fine salt and black pepper

**Method**

- Cut the lemon in half.
- Place one half, cut side down, in a hot, dry frying pan. Caramelise for 2–3 minutes, then set aside.
- Season the salmon fillets generously with salt and pepper.
- Heat the olive oil in the frying pan after it has cooled slightly.
- Sear the salmon briefly on the skinless side until a light golden-brown crust forms. Turn it over and fry for another 30 seconds or so on the skin side.
- Remove the salmon from the pan.
- Fry the shallot in the same pan until softened.
- Add the white wine and reduce by half.
- Add the fish stock, artichoke hearts, and the zest of half a lemon.
- Simmer gently for 3 minutes.
- Return the salmon to the pan, skin side down.
- Cover partially and cook gently for 8–10 minutes. The centre can still be slightly translucent.
- Carefully remove the salmon and artichokes from the pan and keep them warm.
- Reduce the cooking liquid for a few minutes.
- Add the mace and the cream.
- Beat the egg yolk with some of the warm sauce, then stir it into the sauce.
- Heat gently without bringing to a boil.
- Add the juice of the caramelised half lemon to taste.
- Stir in the finely chopped tarragon.
- Return the salmon to the sauce to glaze it.

**Plating**

- Arrange the artichoke hearts on each plate.
- Place the salmon on top of or next to the artichoke.
- Spoon the lemon-mace sauce generously over the fish.
- Arrange the redcurrants on the plate.
- Sprinkle with the coarsely chopped pistachios.
- Garnish with a few tarragon leaves and some freshly grated lemon zest.

**Tip**

- If redcurrants are out of season, replace them with pomegranate seeds or capers.
- Serve with a generous portion of mashed potato. In the 18th century, this was gradually served as a side dish on the elite's dinner tables.
- Use fish that is in season.

## Herby escarole salad with lemon oil

Vegan

# Salaat / Salad

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and the cookbook *De Verstandige Kock* from 1667 (reprinted until 1802).

Typical of the 17th and 18th centuries: a mixed salad with edible flowers and a hint of bitterness from the escarole and a tangy vinaigrette. The cook added a pinch of cane sugar and used bright colours to encourage young Franciscus Joannes Moretus to eat the slightly bitter salad.

**Ingredients**

A mixed salad of escarole, lettuce, lamb's lettuce, watercress, purslane, etc
A mix of herbs including tarragon, dill, parsley, ...
Edible flowers: borage, cornflower, roses, etc
half a cucumber
4 tbsp extra virgin olive oil
juice of 1 lemon
1 tsp cane sugar
salt and pepper

**Method**

- Wash, dry, and toss the lettuce and garden herbs.
- Slice the cucumber into wafer-thin slices.
- Whisk together the oil, lemon juice, cane sugar, pepper and salt to make a vinaigrette.
- Sprinkle over the salad and toss just before serving.
- Garnish with the edible flowers.

**Tip**

- Replace the lemon with wine vinegar. An oil and vinegar set was also a common sight on the table in the 18th century.
- Add a handful of roasted almonds.
- Serve with hard-boiled eggs with runny yolks, for a vegetarian option.

# Soup Maigre

Inspired by the Plantin-Moretus family's household accounts and numerous variations found in cookbooks from the late 17th and 18th centuries. Every kitchen maid had her own seasonal version.

Typical of the 17th and 18th centuries: a soup for Lent in which leafy greens take centre stage and peas add a touch of luxury. A soup that the kitchen maid used to prepare for the many days of fasting in the house's brand-new kitchen.

**Ingredients**

3 chopped onions
2 leeks, sliced (use only the white part – the green part may turn the soup brown)
3 dried bay leaves
1 head of escarole
3 l vegetable stock
a handful of chervil
1 bunch of flat-leaf parsley
1 cucumber
300 g peas
30 g butter
½ tsp mace (ground outer shell of the nutmeg, with a more refined flavour)
salt and pepper

**Method**

- Sauté the onion and leek in butter.
- Add the stock and bay leaf.
- Leave to cook for 20 minutes.
- Peel the cucumber, cut it lengthways into four, remove the seeds, and dice it finely.
- Finely chop the escarole.
- Add the escarole, chervil, pepper, salt, and mace.
- Remove the bay leaf and blend until smooth.
- Add the peas.
- Simmer for 10 minutes to preserve the green colour.
- Garnish generously with finely chopped parsley and fresh cucumber cubes.

**Tip**

- The original *Soup Maigre* also contains beetroot leaves, sorrel, and purslane.
- The original *Soup Maigre* was thickened with breadcrumbs. If you like, add a slice of bread to your bowl of soup. Or you could prepare some croutons to garnish the soup.
- Serve in a decorated soup tureen, a novelty on 18th-century tables.