

DIY opdracht bij deel 2

Maak je eigen Romeinse feestmaal met de recepten van de Romeinse kok Apicius!

Recept voor Romeinse kruidenkaas (Moretum)

Moretum komt van het woord voor vijzel, mortarium, en bestond uit fijn gemalen kruiden, zoals pesto. In moretum waren alle groene kruiden geschikt. Meestal werd het vermengd met verse kaas.

Ingrediënten

- 1 pond feta of andere verse kaas
- Groene kruiden (zoals munt, koriander, peterselie, dille, rucola, selderij etc.)
- Olijfolie
- Wijnazijn
- Zout

Bereiden

Snijd de kaas in kleine stukjes en doe deze in een kom.

Maal de kruiden fijn in een vijzel, of knip ze in kleine stukjes en voeg ze toe.

Voeg olijfolie en azijn toe totdat je een smeug kaasmengsel hebt.

Voeg zout naar smaak toe.

Lekker op een toastje of op brood!

Dank aan **Museumpark Orientalis** voor het delen van dit recept! Trek gekregen? Kijk dan eens op hun website voor meer recepten: <https://www.museumparkorientalis.nl/recepten/>. En voor straks als de musea weer openen: ga eens smullen in de Romeinse Herberg!