

Exclusief dineren in de keuken van Rembrandt



Geniet van een exclusief 3 gangendiner in de oude keuken van Rembrandt

De Hollandse keuken in de Gouden Eeuw was alles behalve saai. De goed gestelden hadden een rijkdom aan specerijen tot hun beschikking en eettrends uit allerlei windstreken deden hun intrede in Amsterdam. De aardappel had de Hollandse keuken nog niet overgenomen, kruiden en vruchten bepaalden de smaak van zowel hartige als zoete gerechten.



3-GANGENDINER DRANKEN, KOFFIE/THEE & RONDLEIDING

Met uw bezoek steunt u het museum en de herinrichting van Rembrandts leerlingenatelier.

Meer informatie, beschikbaarheid en een offerte:
marketing@rembrandthuis.nl

of telefonisch via:
020-4214444



Menu

SOEP VAN SCHORSENEREN met huis gerookte zalm en peterselie

In de 17e eeuw is schorseneer bekend geworden in Europa. Ongetwijfeld heeft Rembrandt deze toen zeer gangbare groente gegeten. Vanwege het vele schilwerk en de bruin gekleurde handen die men er aan overhield is de groente in de 20e eeuw in de vergetelheid geraakt. Het heeft als bijnaam 'keukenmeidenverdriet'. In de Jodenbreestraat zullen Saskia van Uijlenburg of wellicht Hendrickje Stoffels niet zelf hebben gekookt, maar de 'schorseneren' ook hebben overgelaten aan de dienstmeiden.

PASTEI VAN PARELHOEN met kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, gember, pruimen, peer, pijnboompitten en sucade met een saus van zoete room en gember. Salade van kruiden en bloemen

Op veel 17e eeuwse schilderijen zien we copieuze maaltijden voorbijkomen. Vaak vergezeld van Hollands zilverwerk, of prachtig glaswerk als de 'Roemers'. Maar ook tonen de schilderijen de rijkdom die men kende in de vorm van het verkrijgbaar zijn van specerijen door de vele reizen van Amsterdamse koopmanslieden. Deze waren toen zeer gewild als smaakstoffen en conserveringsmiddelen. Men had toen natuurlijk nog niet de beschikking over een ijskast. Door hun schaarste waren specerijen voor Rembrandt en de elite van Amsterdam ultieme luxeproducten. In dit gerecht hebben we diverse typische V.O.C. specerijen gebruikt die we tegenwoordig nog steeds goed kennen in ons dagelijks leven.

BLANC MENGIER met rozenwater, geserveerd met huisgemaakte speculaas met amandelen

Deze pudding was een zeer gangbaar dessert in de tijd van Rembrandt. Op bijvoorbeeld schilderijen van zijn tijdgenoot Jan Steen zien we al speculaaspoppen afgebeeld, die ook gebruikt zijn voor dit gerecht. De keuken uit de Gouden Eeuw is erg geïnspireerd op smaken die wij nu benoemen als 'Aziatisch'. Dit kwam door de rijkheid aan smaken die werden meegebracht uit de Oriënt. Zoals in het hoofdgerecht de gember. Uit rozenbloemblaadjes destilleren we rozenwater voor dit gerecht wat in het Frans 'Blanc Manger' heet. In Holland noemden we dit Blanc Mengier.



MUSEUM
HET REMBRANDTHUIS

Museum Het Rembrandthuis
Jodenbreestraat 4
1011 NK Amsterdam
Dagelijks/daily 10:00 - 18:00

T. +31(0)20-5200400
E. museum@rembrandthuis.nl
f [facebook.com/MuseumHetRembrandthuis](https://www.facebook.com/MuseumHetRembrandthuis)
t twitter.com/Rembrandthuis