

Äggkaka från Forme of cury

Letelorye. Take ayren and wryng hem thurgh a straynour, and do therto cowe mylke, with butter and safroun and salt. Seeth it wel, leshe it and loke that it be stondyng, and serve it forth.

Vispa ägg och tillsätt komjolk, smör, saffran och salt. Koka i vattenbad. Skiva och servera.

Ingredienser

4 dl röd mjölk

1/2 kuvert saffran

6 ägg

1,5 krm salt

1-2 msk smör

Gör så här

Värm mjölken (låt den ej koka) och tillsätt saffran och smör. Rör tills det löst sig. Rör ihop ägg och salt och vispa i mjölken när den svalnat till fingervarm. Smöra en form och häll i smeten. Koka i vattenbad ca 1 timme tills den stelnat. Skiva upp och servera.



Äggkakan serverad med lättvispad grädde och sylt. Bakning och foto av Marie Schmidt.

Vill du veta mer om denna kaka och matkultur i den tid den kommer från? Lyssna på **Matarvspodden: Medeltida påskmat** (avsnitt 35).

Podden finns på de vanliga poddställena, exempelvis [Spotify](#).

I podden tipsar vi om att laga denna kaka till påsk – den passar så fint till påskbordet med den saffransgula färgen och är riktigt god!

The Forme of Cury (The Method of Cooking, cury från gammal franska queuerie, 'cookery') är en omfattande samling av medeltida engelska recept från 1300-talet. Även om originalmanuskriptet är förlorat, förekommer texten i nio manuskript, den mest kända med en not som beskriver det som ett verk av "the chief Master Cooks of King Richard II".

Vill du djupdyka i recepten i *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery Compiled, about A.D. 1390*, se här: <https://www.gutenberg.org/ebooks/8102>

Föremålen vi pratar om i avsnittet Medeltida påskmat syns i bilden på kommande sidor.

Foto: Jenny Högström Berntson



Foto: Jenny Högström Berntson