

## Ingrediënten

Relmuizen, peperkorrels,  
varkensgehakt, asafoetida of  
knoflook, garum, olie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevulde relmuis

De relmuis (glis) bestaat in Nederland alleen in het wild en hoort tot de beschermde diersoorten, waardoor hij niet verkocht of gegeten mag worden. Ook in het oude Rome verbood een wet op de luxe (van Emilius Scaurus, 115 v.C.) het eten van relmuis, maar dat weerhield niemand. Het beestje stond vaak op het menu. Hoe populair ook, hij stond niet op uitsterven, want hij werd speciaal voor de tafel gefokt. Men liet ze hun gang gaan in een afgerasterde tuin. Als de muizen hun winterslaap houden vermageren ze, wat de Romeinen wilden voorkomen. In dat seizoen voerden ze de sluimerende muizen in een grote vaas, die speciaal voor dat doel was ingericht met een spiraalvormige zitrand, het glirarium. Ondanks het gefok, bleef de muis een dure delicatessen.

## Hulpmiddelen

011030

## Vorbereiding

Het schoonmaken van muizen gaat als bij een konijn. Was ze daarna. Verwarm de oven voor op 180 graden.

## Bereidingswijze

Neem 1/4 deel van het aantal muizen en verwijder het vlees van de botten. Maal dit fijn met gekneusde peper. Doe er dan dezelfde hoeveelheid varkensgehakt bij, evenals asafoetida of knoflook en garum om te zouten. Kneed alles goed door elkaar en stop het in een spuitzak. Vul zo de overgebleven 3/4 van de muizen. Apicius schrijft dat ze dichtgenaaid moeten worden, maar dat is niet altijd nodig. Begiet de gevulde muizen met olie en rooster ze in de voorverwarmde oven in een kwartiertje gaar.

## Serveertips

Oorspronkelijke tekst: "Glires: Isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium, trito \*\*\* pipere, nucleis, lasere, liquamine parcies glires, et sutos in tegula positos mittes in purnum aut farsos in clibano coques." Vert.: Muizen: Vul de muizen met varkensgehakt, met peper gemalen muizenvlees van alle delen van de muis, pijnpitten, laser, en garum. Naai de muis dicht en plaats hem op een tegel in de oven. Of rooster hem in een draagbare oven. (Ap. 408)