



Dit menu werd voor het  
openingsfeestje van  
Kinderwerkplaats Groene  
Vingers op 29 april 2011  
bekokstoofd door Wietske  
Maas in samenwerking met  
chef-kok Henri Roquas.  
Het menu is geïnspireerd  
op de zeventiende-eeuwse  
stillevenen en de kloostertuin  
van het Centraal Museum



### **Giet me maar een lief madeliefje**

Pastoraal drankje gemaakt met  
museummadeliefjes en lievevrouwebedstro.

### **Tulpenstuk in het groen**

Een bloemenrisotto van tulpen, kervel,  
selderij, Oost-Indische kers – allemaal planten  
die ook in het bloemstilleven van Roelant Saverij  
terug te vinden zijn.

Dit gerecht is een samenstelling van zowel de  
bloem als het decoratieve bladgroen dat in het  
stilleven te zien is. De stengel, de bloem en de bol  
van de tulp zijn eetbaar.

### **Viooltjes in een vaas**

Een jelly bloempot vol verleidelijke  
viooltjes, rozenbladeren en andere soorten  
kleine bloempjes.

### **Vliegend sprinkkoekje**

Honingkoekje van sprinkhaan en meidoorn-  
bloesem. Op bloemstillevenen zijn vaak sprinkhanen  
te ontdekken.

### **Lieve gulden broodboompjes**

Kussentjes brood gemaakt van  
lievevrouwebedstro, brood en goudsbloem.  
Gebakken op wilgentakken.

