

Kookseizoen 2014/2015

(03) 7 oktober 2014

De supersubs raclettevegers!



Er zijn leden van de “Attenhovense Kookclub voor Mannen” die goed boeren. Toen ik de parking van “het patronaat” opreed zag ik daar een dikke Toyota staan, een gracieuze Mercedes en een supersonische BMW. Dat de eigenaars van die luxewagens allen tot het hoofdbestuur behoren stemt toch tot nadenken. Of intern onderzoek in de boekhouding van de club nodig is zal in plenum beslist worden?

Met zevenen begonnen we aan deze derde kookavond. Maurice vertoefde in Spanje voor de opnames van “Benidorm Bastaards”. Pirre was nog niet lang terug thuis van een operatie en Joke zat in de file aan de “quatre bras” van de Cintra te Landen. Toen deze binnenkwam was het voorbereidend werk reeds achter de rug! Als er een nieuw erelid moet aangeduid worden komt hij zeker in aanmerking.

Mijn neef reageerde onmiddellijk: “dé kum nog allien veur te éte en te drinke”. Dezelfde Joke kreeg trouwens de hele avond alle zonden Israëls over zich. Meer hierover verder in dit verslag.

Ondertussen werden de eerste hapjes geserveerd. “Sint-Jakobsvruchten met gemarineerde rode paprika” en “Gemarineerde meloenballetjes met prosciutto”. Beide hapjes gingen er als zoete broodjes in.



Benny moest weer eens naar huis en naar zijn goed gevulde tuin om een radicchio te halen, want die was in de Colruyt niet voor handen. Die radicchio was nodig voor het voorgerecht: “Witloofsla met geroosterde vijgen en krokante pancetta.”

Dit was een lekker licht voorgerecht met volgens Joke een gezond evenwicht tussen zuur, zoet en zout. Omdat de peren nu goedkoop zijn en de vijgen in de smaak vielen, stelde Paul voor om volgende les dit voorgerecht op tafel te zetten: “Maalperen en oervijge”!

Er werd dan begonnen met de onmiddellijke voorbereiding van het hoofdgerecht. Joke was bezig met het in blokjes snijden van de gekookte aardappelen. Het tempo dat hij hierbij gebruikte leek op de processie van Echternach. Iedereen porde hem aan om wat sneller te werken, waarop hij antwoordde: “de dreuk es te groet”.

Paul vertelde dat hij samen met Benny een “croque monsieur” was gaan eten voor 40 euro, waarop chef Julien onmiddellijk antwoordde: “da kan ni, leugeneer”. Het antwoord van mijn neef was to the point: “ja, maar de drank was inbegrepen”!



Paul vroeg zich ook af wie de steak ging bakken nu Pirre er niet was. Geen probleem want de twee Juliens stonden achter het fornuis. Het hoofdgerecht werd opgediend: **“Entrecote op grootmoeders wijze”**.

Naar de entrecote moest je niet zoeken. Hij bedekte bijna het ganze bord. Wel was er wat kritiek op de snijwijze van de aardappelen, maar voor de rest was alles dik in orde.

Nu Maurice er niet was moesten er twee vrijwilligers aangeduid worden voor het schoonmaken van de vloer. Die waren vlug gevonden.

Op de foto's hiernaast zie je Jokke en Herman aan het werk. Echte supersubs raclettevegers. En onze Ceo zag dat het goed was.



De foto hieronder bewijst dan weer dat dit een vermoeiende karwei is.



We eindigen met een persmededeling. Agence France Presse deelt mee dat Herman Smets van het “trou de l'eau” weer zal deelnemen aan de 20 km van Parijs. Succes Herman! En Pirre wensen we een vlugge genezing toe na zij operatie.

Miauw