



16/12/2015

De laatste van 2015!

Attenhovense kookclub voor mannen

Omdat er geen noemenswaardige feiten te vertellen zijn, was ik oorspronkelijk niet van plan een verslag te maken van deze laatste les van 2015. Maar uiteindelijk toch dit beperkte schrijfsel, al was het maar om jullie de foto's te bezorgen van de klaargemaakte recepten. Toen ik gisteren samen met Pirre boodschappen ging doen vertelde hij mij dat hij naar Bastogne was geweest om daar nog maar eens in het oorlogsverleden van België te pluizen. Toen ik hem vroeg of hij de bekende, statige tank op het marktplein aldaar niet naar Landen had gesmokkeld om zijn verzameling aan te dikken, lachte hij even te zwaar, geen garage en bovendien kreeg hij de motor niet meer aan de klap.

Maurice was jarig en trakteerde uitgebreid. Proficiat en bedankt Maurice! Daarom dus ook dat deze keer iedereen aanwezig was. Als het om te drinken is, zijn ze er allemaal.



Er waren geen trekbriefjes. Dus allen *zomaar* aan de slag. Gelukkig dat iedereen een hoog IQ heeft of we hadden misschien tweemaal het voorgerecht of tweemaal het hoofdgerecht moeten verorberen. Ik kan nog altijd niet begrijpen hoe we dat geflikt hebben. Met de feesten in het vizier waren oesters niet weg te denken, bovendien werden die deze keer vergezeld van een heerlijk pesto sausje op basis van waterkers en pistachenoten..

Daarna volgde een bisque van scampi met pompoen.



Bisque van scampi met pompoen

Ondertussen nam Herman het woord. Wie anders? Hij vertelde ons in geuren en kleuren en zelfs in het ABN hoe hij een volledig middagmaal had klaargemaakt voor zijn familie. Dat hij dit had klaargespeeld voor 9 personen dankte hij, -zo beweerde hij toch - aan onze kooklessen. Hij bedankte daarom ons kookclubje voor de opgedane ervaring. Of hij achteraf de hulp gevraagd heeft van Joke om het tafellaken op te rollen weet ik niet.

Carpaccio van ganderham met olijven, kappertjes, zongedroogde tomaten, parmigiano, pistachenoten en vinaigrette.



Ook Joke nam nog even het woord. Hij nodigde iedereen uit om zaterdag naar de kerstmarkt in Landen te gaan en daar iets in zijn fietschalet te drinken ten voordele van “Kom op tegen Kanker”. Ik heb het je reeds in een vorig verslag verteld, maar het is dan juist één jaar geleden dat hij zijn Suzanneke heeft leren kennen. Volgens het nieuwsbureau Belga met een stuk in zijn voeten.



Roodbaarsfilet met saus meunière, grijze garnalen, venkelpuree, chutney van tomaat en pijpajuintjes!

Tenslotte met zijn vijven naar Brigitte voor de “après-kook”. Daar werden nog oude en nieuwe koeien uit de gracht gehaald. Vijf euro volstond niet, zelfs geen zes euro. Als het zo verder gaat zal Brigitte ons meer kosten dan het eten. Maar enfin, Brigitte is dat waard.

Tenslotte wil ik in naam van het hoofdbestuur iedereen prettige feestdagen toewensen en een gezond en lekker 2016!

Miauw