



Attenhovense kookclub voor mannen

Dat Roger, momenteel onze pater familias, verjaart op de dag van de onnozele kinderen betekent niet dat zijn traktatie ook onnozel was. Integendeel, veel bubbels, goeie rode wijn en een lekkere appelcake door zijn Rozake voor ons gebakken. 84 is hij geworden. Het is niet aan hem te zien. Even fotogeniek als zijn Rosa, kijk maar eens in ons fotoboek. Van een mooi stel kan je moeilijk een lelijk maken. Uit goed ingelichte bron (Maurice) vernamen wij dat Roger oudejaarsavond in het Amfi nog meermaals een dansje ten tonele voerde, iets wat hij zo graag doet. Groot gelijk Roger, profiteren jong en nogmaals dank voor het geestrijke nat. Herman zong "Happy Birthday" in vier talen, waaronder het Chinees. Het ging van "tsing, tsjang, tsong". Ik heb die woorden via google willen vertalen, maar ze niet gevonden. Ik ken wel wat chinees:

kont = wang snee wang

prot = wang snee wang pang pang

schoonmoeder = tang

condoom = bang van tjong.

geld = ping ping

BH: ti ti hang hang

urine = pi pi

De zever is gedaan. Iedereen aan het werk voor een uitgebreid menu. Het is maar éénmaal Nieuwjaar! Bij bubbels horen hapjes. En die waren er in alle geuren en kleuren.



Mango met gekarameliseerde kip, pijpajuintjes, chilipeper en yoghurtdressing met curry.

Mooi kleurenpalet en alles zorgvuldig in kleine brunoise gesneden.

Speciale yoghurt -curry dressing, waar niemand iets had op aan te merken. Het gaf dan ook een speciale toets aan dit hapje.

Tip: die "kleine" brunoise is noodzakelijk, anders wordt de kip te droog.

Gebruikelijk is de traditionele nieuwjaarsbrief van Herman. Hij had die uitgehangen op een van de keukenkasten zodat hij onmiddellijk in het oog sprong.

Lees zelf maar. Guido Gezelle kan er een punt aan zuigen. Die van Nonkes vertelde ook een heel verhaal over zijn Roemeense burens. Deze conversatie blijft intern. Te ingewikkeld om na te vertellen.



Opeens was Roger de pijp uit. Hij had aan Rosa een “maal” frieten beloofd en ging die dan ook brengen. Wie van ons zou zoiets doen? Toen hij terug kwam zei hij dat hij Rosa eens goed vastgepakt had. De vraag is van voor of van achter? Enfin hij zag er dolgelukkig uit toen hij terug de keuken binnen kwam.

Juist op tijd om het voorgerecht te verorberen.

Salade van warme geitenkaas in filotdeeg, met spek, appel en pijnboompitten.

Pirre had heel wat werk om de geitenkaasjes in filotdeeg te wikkelen, maar het resultaat, zowel wat uitzicht als smaak betreft, werd naar waarde geapprecieerd. Ondertussen kwam die van Nonkes weer aan het woord. Volgende les zal hij er niet zijn. Hij is dan weer op vakantie, nu naar de Antillen richting Guadeloupe, om vandaar op cruise te gaan. Gelijk heeft hij, carpe diem! Ook vertelde hij dat hij liever geen wijn proefde: “dan moet djé dé goeie wijn terug aatspikselen en da es zonde”!!!



Het hoofdgerecht werd geserveerd.

Aardappelgratin, varkenshaasje met mosterdsaus en bospaddenstoelen.

Een meer dan correcte hoofdschotel, maar dat was ook normaal. Ik had de bospaddenstoelen in Hasselt gekocht, de hoofdstad van de smaak. Onze “kas” zal het geweten hebben. Een gouden tip: gebruik bloemaardappelen die weinig vocht afgeven.



Daarna volgde een waardige afsluiter. Een appel cake, door Rosa voor ons nog in de namiddag gebakken. Het resultaat mocht er zijn: luchtig, smaakvol met veel appel en mooi versierd. Merci Rosa!



Ook een merci aan Tim voor de zelfgemaakte limoncello, eenousse café die heel lang in de keel bleef nazinderen

De “après cuisiniers” brachten zoals gewoonlijk nog een bezoek aan Brigitte in 't Klikske.

Toen we om 0.45 uur naar huis gingen sloot Joke af met de volgende woorden:

“wé heubbe eune schoenne avond gat”. Meer wil ik hier niet over kwijt, alleen dat Brigitte de gordijnen dicht deed. Ze had dat beter gedaan toen we binnen stapten ...

Tot de volgende!

Miauw