

Donderdag 2 september 2010

Deze eerste les was in alle opzichten traditioneel. Eerst en vooral bracht ikzelf enkele flessen witte wijn mee om mijn verjaardag te vieren. Anderzijds stonden Zeeuwse Mosselen op het menu, een klassieker waarmee we de laatste jaren stevast van start gaan.

Danny en Miel hielden het voor bekeken en werden vervangen door Benny, een kameraad van Paul. Al tijdens de eerste les bleek dat Benny uit het goede hout is gesneden en een volwaardig lid zal zijn. Op Paul zelf was het vandaag nog even wachten, want nu hij gepensioneerd is en bierbrouwer is geworden heeft hij het enorm druk. Vandaag kwam nog een nieuwe lading Tumulus



Magna van de vrachtwagen.



Er was werk aan de winkel. Mosselen kuisen, aardappelen schillen en tot frietjes versnijden, ajuinen en selder kuisen en versnijden. Herman van Nonkes kreeg er zowaar de tranen van in de ogen.

Ikzelf hield me bezig met enkele eenvoudige hapjes klaar te maken. Toast mozzarella met kaas en tomaat; en toast chaumes met kiwi. Beide toastje werden afgewerkt met wat kruiden en een druppeltje olijfolie en dan de oven in om de kaas even te laten smelten.

Ondertussen hoorde ik dat er aan de andere kant duchtig over seks gepalaverd werd en vernam ik ook dat Herman weer voor een paar weken naar la Douce zou vertrekken bij zijn Claudinneke en dat onze voorzitter een reis zou ondernemen naar Mexico.

Het werd tijd om het voorgerecht te serveren: scampi in boter en olie gebakken met wat cajun kruiden en achteraf toevoeging van kruidenboter. Het geheel werd door Benny en Julien afgewerkt "à la vie d'artiste" met granny smith en mango in julienne gesneden.



Maurice hield zich bezig met de frietketel en daar is hij een krak in en niet alleen daarin

Ouderdomsdeken Michel hield iedereen in 't oog of niemand fouten maakte. Toch nog even duidelijk maken dat alle ingrediënten telkens op perfecte wijze worden afgeleverd door Jean Pierre en Roger, waarvoor dank.



Net toen het voorgerecht -dat best meeviel -achter de kiezen was, kwam Paul binnen. Zijn bakken Tumulus waren ter plekke.

Tijd dus om de mosselen te garen en de frietjes een tweede keer te bakken. Er was nog even verwarring of de groenten eerst moesten aangestoven worden in boter, maar dat bleek volgens de meesten niet nodig.



Pirre maakte nog vlug een mosselsaus en dan was het tijd om aan tafel te gaan. Toen de deksels van de "castrollen" werden gehaald kwam de damp en de



heerlijke geur te voorschijn. Jammie, jammie! Het geheel werd verwerkt met een krachtige Tumulus van 9°. En iedereen vond dat het goed was.

Een groot nadeel met die mosselen is de afwas. Bovendien wou Julien dat zijn castrollen perfect uit de afwasbak kwamen en achteraf met azijn werden gereinigd. Moeilijk menneke ... die Julien.

Maurice had van ons vrij geleide gekregen omdat hij

morgenvroeg om 4 uur zijn zoon naar Zaventem moest brengen. Daarom zou Herman de "raclet" in handen nemen niet alvorens de laatste druppel wijn aan de "flesteutel" te hebben leeggedronken. Zo de eerste kookles van het nieuwe werkjaar zat erop en die mag geslaagd genoemd worden.

