

*Woensdag 27 april 2011. Koken in het liefelijke Alken!*

*Het was de eerste keer in de geschiedenis van onze kookclub dat we op verplaatsing gingen. We waren deze avond te gast in het liefelijke Alken te midden van bloesems en aardbeinvelden. Chantal en Tim ontvingen ons daar in hun woning in de Wijerstraat.*

*De avond begon in mineur. Pirre was te laat aan het Patronaat, zodat ik de Mercedes van Julien reeds in de Rue du Fromage kwijtspeelde. Volgens Paul krijg je bij de aankoop van zo'n Duitse wagen er gratis de voorrang bij. Gelukkig bestaan er nu gsm's om toch nog in de kortste keren problemen als deze op te lossen.*

*Na enig zoekwerk om Juju terug te vinden, in de miezerige regen op weg naar Alken. De reis verliep voor de rest vlot en zonder problemen.*

*De ontvangst was op zijn Limburgs: gemoedelijk en "sans chichi".*

*Chantal was reeds actief in de keukens van Palmershuis, De Met en nu "Het Moment". Om onze kookcapaciteiten te verbeteren zou zij ons een demonstratie geven achter haar gasfornuis.*



*Na de kennismaking onmiddellijk aan de slag met het schillen en snijden van groenten.*

*Michelleke testte ondertussen de zetels uit.*



*De eerste fles werd gekraakt. Chantal had reeds vooraf gezorgd voor een eerste hapje: een koud komkommersoepje met gerookte zalm.*



*Na het proeven van deze "amuse gueule" waren we ervan overtuigd dat deze kookavond niet kon mislukken.*

*We keken vol bewondering hoe de vrouw des huizes een sausje klaarmaakte op basis van Tumulus. De ongemixte saus met een brunoise van peertjes viel het best in de smaak.*



*Ook het toastje met grijze garnalen, zure room en mascarpone was overheerlijk en bovendien niet moeilijk te maken.*

*Eenvoudige bereidingen kunnen ook lekker zijn ...Tussen*

*de hapjes door keken we naar de topper Barca - Real. Maar van topper was er weinig sprake, uitgezonderd de schitterende bevestigingen van een zekere Lionel..*

*De tortilla's met sweet chili saus, was het laatste hapje: een gerechtje met ontelbare ingrediënten en een uitgebreid kleurenpalet. Vooral de bordpresentatie mocht er zijn.*



*Daarna even bekomen van al dat lekkers voor we aan het hoofdgerecht begonnen. Naar de tuin om wat frisse lucht in te ademen en natuurlijk wat bij te praten. Iedereen vond dat we dit meer moesten doen. Daarom vroeg ik of er nog iemand een kok in de familie had. En ja, Nadine, het vrouwtje van neef Paul, zou nog een familiekok hebben rondlopen in een restaurant te Velm. Op wat wachten we?*

*Ook de Attenhovense bijnamen kwamen weer ter sprake: Tito, Henri van Karnejieke enz ...*

*Iedereen liep terug naar de keuken toen de reukorganen geprikkeld werden door Chantals nantuasaus en dit op basis van schaaldieren, visfumet, cognac en nog veel meer.. De vis werd rijkelijk overgoten met witte wijn, de asperges werden gaar gekookt en als toemaatje*

*bedacht Chantal nog een tomaatje met rode pesto en mozzarella. Aan tafel volgde een orgasme van de smaakpapillen.*



*En nog was dit festijn niet afgelopen. De moelleux kwam perfect uit de*

*oven. Zware kost*

*als afsluiter en toch ... de*

*borden waren leeg.*



*De klok wees 23,15 uur. Tijd om een schitterende avond af te sluiten. Bedankt Chantal en Tim voor de mooie en vooral smakelijke avond.*

*Volgende les verwelkomen we een nieuw lid. Hij komt uit Wezeren en zijn naam is Jos. Ik ken die man en ik vrees dat de verslagen daarom iets uitgebreider gaan worden. Het is nu 16 uur in de namiddag, the day after. Het enige wat ik gegeten heb is een tas soep en een boke met choco. Goedkoop hé.*

*Ik vermeld nog dat mijn medepassagiers Herman, Benny en Paul geen bezoek meer brachten aan Stanny. Maar vergeet niet, de uitzonderingen bevestigen de algemene regel.*

*Miauw*