

Deze voorlaatste kookles moet zo één van de beste geweest zijn van het huidige seizoen. Alhoewel, je weet maar nooit. Denk aan het spreekwoord: “de leste es de beste”. Om het mijn kookvrienden – tenminste als die er al zijn - wat gemakkelijker te maken had ik vooraf filmpjes doorgestuurd hoe de recepten moesten klaargemaakt worden. Helaas, driewerf helaas. Slechts twee hadden deze filmpjes kunnen “openen”. En wie was daarbij. Niet te geloven ... ons 85 jarige Michelleke.

Het wordt tijd dat deze Attenhovense Bill Gates eens een cursus gaat geven voor de informatica analfabeten van onze vereniging. Deze kooksessie stond in teken van seizoensgebonden groenten en fruit, met name asperges en aardbeien. Na wat discussie heen en weer zat de voltallige ploeg zich dan aan het werk.

Het begon allemaal sereen en rustig totdat neef Paul met een grote hamer op de tafel begon te slaan. Ik dacht dat ik op de cursus houtbewerking zat. Herman reageerde gevat: “djé moet peize da Polidor zen peide ant besloon es.” In werkelijkheid was mijn neef ijsblokjes aan het crushen voor één van zijn specialiteiten: een zelfbereide mojito. Van mij mag hij iedere kookles die volgt met die hamer blijven slaan. De mojito was overheerlijk! Maar teveel mag je er ook niet van drinken toch als je de woorden van Herman mag geloven: “Ich drooi hielemol weg”. Waarop Julien gepast antwoordde: “das och den ieste kir”.

De les werd daarna tweemaal verstoord door het uitvallen van de elektriciteit, maar de techniekers van dienst herstelden vlug dit euvel. Ondertussen werkte iedereen naarstig verder aan zijn gerecht. De aspergesalade met rucola, tomaat, vinaigrette en gebakken mozzarella was een streling voor de tong. Alleen Michel had een opmerking. Hij had namelijk een “keunke” van de tomaat tussen zijn tanden steken. “Tes toch eu moeilijk menneke hé.”



Toen ik het stuk Rosbief zag liggen dacht ik dat de heel “lurestroot” zou komen eten. De asperges met bijhorende hollandaisesaus en garnalen kon iedereen in vervoering brengen. Zelfs de kroketten gemaakt door een zeker Colruyt waren lekker (foei!). En van de rosbief bleef niks, maar dan ook niks over. Dat hij zo mals was hebben we aan de connecties van Roger te danken. En kijk eens naar de perfecte “cuisson” door Pirre. Maurice en ikzelf stonden in

voor het nagerecht. Lekker Haspengouwse aardbeien afgewerkt met een sausje op basis van witte chocolade, room, platte kaas en eieren. Een “kaloriebommeke.” Maar voor één keer mag dat wel en bovendien enorm lekker. De commentaar achteraf van Jos was to the point: “ich krijg meurge men petanqueballen ne mie oepgerapt”. Afwassen dan maar.



De volgende keer wil ik er zeker zijn. Eerst en vooral is het de laatste les. Secundo brengt Herman lekkere bubbels mee van Frankrijk. Hopelijk is iedereen op post om het seizoen “cum laude” af te sluiten.