

Van de eerste kookles geen verslag. Geen inspiratie! Bovendien stonden er traditioneel mosselen op het menu. En over mosselen is er al genoeg geschreven, zelfs in de vieze boekjes.

Vandaag was het dus de echte start van weer eens een nieuw seizoen. Herman ontbrak. Hij is momenteel bezig met het tellen van sterren en het bestuderen van andere buitenaardse fenomenen. Mogelijk zien we die van Nonkes binnen enkele jaren terug op Mars. Bovendien vertelde hij me dat hij aan het trainen is voor de 20 km van Parijs. De Franse hoofdstad zegt mij wel iets, maar die 20 km Neen! Wij wensen hem alleszins alle succes toe. De overige 9 chefs waren wel op het appel.

Julien was jarig. Hij kreeg een mooie, nieuwe voordeur. Onze voorzitter trakteerde op chablis en een heerlijke



zelfgemaakte vistrine, waaraan hij liefst vier uur had gewerkt. Het resultaat mocht er zijn. De punten die het gerecht kreeg logen er niet om.

Na de gebruikelijke plichtplegingen – betalen en een kaartje trekken- aan de slag. Paul had onmiddellijk opmerkingen bij het hoofdgerecht. Vermits er rijst voorzien was stond Michelleke werkloos toe te kijken, want er waren geen patatten om te schillen en peterselie ook al niet. Daar moeten we toch in de toekomst aan denken. Hij gaat nog in slaap vallen. Toch kwam die rijst niet ongelegen want onze pater familias was bloed gaan geven. Mij heeft men altijd verteld dat als je bloed gegeven hebt je de eerste uren niet mag werken. Ook Paul gaat bloed geven, maar bij hem werpen ze

Vistrine à la Julien (score 89,4%) altijd de twee eerste borden weg ... het begin van de ton!.

Ondertussen keken Julien en ik vol bewondering naar Maurice die mayonaise aan het kloppen was. Het resultaat benaderde de perfectie. Nog wat ketchup en cognac toevoegen en we hadden een heerlijke cocktail voor bij de vistrine. Alleen een stukje Frans brood mankeerde aan dit meesterlijk gerecht. Paul raadde Michel aan om geen citroen te gebruiken: "djé ziet al zoer genoeg". In de marge wil ik toch nog vermelden dat het hoofdbestuur dringend moet zorgen voor pannenkoekers. Er zijn er geen meer en een kookclub zonder pannenkoek is net hetzelfde als een voetbalveld zonder kunstgras ...graptje.

De wortel – kokossoep met kip en koriander was ook een schot in de roos, ondanks het feit dat er volgens Roger teveel kip in de soep lag. Jos liet het niet aan zijn hart komen en zei dat dit de mooiste uren waren van de nog jonge werkweek. Arme jongen ... hij had weer gestrest in de file.



Wortel-kokossoep!(score 83,8 %)

Toen het hoofdgerecht aankwam en ik de borden bezag wist ik dat niemand de eerstvolgende uren nog honger zou lijden. "Ich tunk da iederien moet stoete", zei Paul nog. Waarop Pirre antwoordde: "Ich kan ginne koot, ich moet toch iest binne zis wéke terug oep kontrol". Toch kon het kerriestoofpotje met kalkoen en rivierkreeftjes bekoren.



Ondertussen vertelde Michel dat hij op regime was. Weinig van te zien overigens. Al zijn borden waren leeg. Bovendien had hij vorige les nog zonder problemen een kastrol mosselen van 1200 gram achterover geslagen. Moest het zijn dat hij vóór mij naar de eeuwige jachtvelden vertrekt, sta ik op de eerste plaats om zijn maag over te kopen.

Volgende les wil ik er zeker bij zijn. Dat wordt een echt unicum. Roger vertrekt dan 's morgens met de trein naar Oostende om daar in de vismijn verse tong en verse garnalen aan te kopen om dan 's avonds klaar te maken.

Kerriestoofpotje met kalkoen en rivierkreeftjes (score 80%)

Om de vis supervers te houden stelde nog iemand voor dat Roger met een camion zou terugkeren met daarop een aquarium. Maar dat is toch echt van het goede teveel. Ik kijk er alleszins enorm naar uit, want sole meunière is echt mijn lievelingsgerecht.

Miauw