

Kookles 17 oktober 2011 *Vers uit de zee!*

Voor aanvang van deze toch wel speciale kooksessie werden een aantal mensen in de bloemetjes gezet. Eerst en vooral was er de prestatie van Herman. Hij nam onlangs deel aan de 20 km van Parijs en bracht zijn stunt tot een goed einde. Na 2 uur en 18 minuten overschreed hij de aankomstlijn. Het kostte veel bloed, zweet en kilo's. Acht om juist te zijn. Bovendien kwam de pasta aan zijn oren uit. Maar eind goed al goed!. Temeer daar het genezingsproces van vriendin Claudine de goede kant opgaat. Een dikke proficiat voor die van Nonkes.

De tweede "boeké" bloemen gaat naar het duo Roger en Paul. Zij vertrokken vandaag om 8 uur met de trein naar Oostende om daar verse garnalen en zeetong te gaan halen. Roger melde aan het stationsloket dat hij van het hoofdbestuur was zodat ze in eerste klasse konden rijden. Ze waren pas om 17 uur terug en hadden toch maar één biertje gedronken. Ik geloof er geen "chick" van. Maar toch "chapeau", want het resultaat was om vingers en duimen van af te likken. Paul vertelde nog dat de trein veel had "geschodderd". Normaal, volgens hem, want de trein was in Landen op spoor 2 vertrokken en in Oostende op spoor 4 aangekomen.



Vandaag moest er niet "getrokken" worden. Gelukkig maar want bijna iedereen hield zich bezig met het pellen van de verse garnalen. Jokke en Michel zorgden voor het schillen van de aardappelen en het symmetrisch snijden van de frieten. Het was angstvallig stil tot de voorzitter passeerde en vroeg of het niet koud was, waarop Paul gepast antwoordde: "werkt eu bekke". Diezelfde Paul had ook veel problemen met de garnalen. Hij kreeg het darmkanaal er niet uit!

Even later begon Maurice aan de eerste frietenbak. Op dat moment was er zoveel lawaai dat Herman schreeuwde: "zwegt eu bekke of Maurice huut de fritte ni zinge".

Het werd stilaan tijd voor de "mise en place" van ons voorgerecht ... tomaat - garnaal. Een schitterend bord met dagverse ingrediënten. Wat kan eenvoudig eten toch lekker zijn. De score kwam terecht niet onder de 9 uit.

Het hoofdgerecht dat wat later volgde was top of the bill. De sol meunière, op perfecte wijze gebakken door Pirre, was een streling voor de tong en de smaakpapillen.



Tussendoor vernamen we ook dat Pirre een stuk grond heeft. Volgens Paul zou hij daar pangasius filet op kweken. Het is daarom dat die vis bekend is om zijn grondsmaak.

Deze mooie kookavond werd afgesloten met een lekkere Maurice-koffie en een nog lekkere "pousse café". Jokke merkte wel op dat die 37° uitgeschonken werden in glazen van verschillende grootte. En wie de grootste glazen voor zich hadden moet ik je niet vertellen.



Tijdens de koffie werd er ook reeds vooruit geblikt op een eventuele lady's night. Om het werk aanvaardbaar te maken werd besloten alleen de wederhelft uit te nodigen. Maar dat was dan weer een probleem voor Michel. Daarom werd besloten een relatiebureau te raadplegen met volgende referenties:

Michel: kan een kilo mosselen eten na 21 uur, computer specialist, prima peterselie- en frietensnijder, kan met behulp van de spiegels achteruit rijden, kent iets van elektriciteit, heeft een i-pod en is terug te vinden op face book!

De referenties voor de kandidaten: voorwielaandrijving en vier "vitessen achteraat" is een must, degelijke bumpers, groot inkomen boven en beneden, vals gebit geen bezwaar, valse tong wel.

Ik hou je op de hoogte of er zich eventuele kandidaten melden.

Voor Pirre is er geen probleem. Die heeft in Zaventem een ferme poes zitten (wat velen niet weten!) en ik zou die graag eens terug zien.

Volgende les zal Herman er niet zijn, want hij gaat sterren tellen. Maar de les daaropvolgend tekent hij wel present en hij zou dan een "kartongske" champagne meebrengen. En er is nog meer goed nieuws. Volgens het nieuwsbureau "Belga" zouden er terug hapjes op het programma staan. Ik zal er dus zeker zijn!

Miauw