

*Beter laat dan nooit!*

Noem het luiheid, gebrek aan inspiratie of te weinig tijd omdat ik met pensioen ben. Het zijn allemaal grondige redenen waarom dit verslag nu pas afgeleverd wordt. Maar waar een wil is, is ook een weg en dus toch een korte impressie van deze kookles, dit opdat wikipedia geen hiaten zou vertonen in verband met de geschiedenis van onze vereniging.

Benny zat in Oostenrijk en Herman in Frankrijk, waarop Paul onmiddellijk reageerde dat er vandaag drank genoeg zou zijn. Foei! Maar het grootste slachtoffer van hun afwezigheid is meer dan waarschijnlijk Stanny. Vier gangen voor 8 personen ... er moest vandaag dus doorgewerkt worden.

Eerst nog vertellen dat Jos die samen met Benny nog voor ons pensioen zorgt vandaag een ellendige werkdag achter de rug had ... "euvral in de snief gezéte". Ikzelf heb geen vlokje gezien, maar ons lid uit Wezeren rijdt elke dag honderden kilometers ver tot diep in Wallonië. Hij kon dus wel gelijk hebben en geven hem dus het voordeel van de twijfel. Verder moet ik van Michel nog een rechtzetting doen in verband met vorig verslag. De bubbels die hij trakteerde ter gelegenheid van zijn verjaardag kwamen niet uit Luxemburg maar uit Frankrijk. Dat is ook weer in orde en zo vermijd ik ruzie met onze pater familias.

Omdat het hapje dat voorzien was eerst moest afkoelen begonnen we maar meteen met het voorgerecht. Een *soufflé van geitenkaas*. Ik was niet zeker of Paul en Julien deze opdracht tot een goed einde zouden brengen. Niet dat ik twijfel aan hun kookcapaciteiten, maar wel aan de capaciteiten van onze oven. Volgens onze voorzitter was bovendien de bloem zelfs een beetje buiten datum. Ik was dan ook verbaasd toen de soufflé wonderwel mooi uit de oven kwam. Goed gerezen met een bruin tintje. De smaak was zeker niet slecht, maar er had wat meer pit in het gerecht mogen zitten. Neen Paul en Julien zaten hier voor niets tussen, het recept werd volledig gevolgd.



Roger vertelde ondertussen dat hij op culinaire toer was geweest in Nazareth. Moet je daarvoor naar Israël gaan, dacht ik bij mezelf. Maar het was niet Nazareth naast Bethlehem, maar Nazareth naast Deinze. Ook neef Paul had hem slecht begrepen. Hij dacht dat Roger door 6 gangen had moeten gaan om in het restaurant te geraken. Neen Roger had het over een zesgangen menu. Oesters, kaviaar, kreeft ... Natuurlijk is dit mogelijk met zo een dik pensioen van de spoorwegen.



Ondertussen was het hapje van Maurice afgekoeld. *Seldermousse met lompvij eijtes*. Goed, maar de portie per persoon was iets te groot. Een lepelhapje zou ideaal geweest zijn.

Volgens Paul was vandaag alles vlugger klaar, want er stonden er twee minder in de weg. Ik hoop dat Benny en Herman met hem nog naar Stanny willen gaan.

Tijd voor het hoofdgerecht: *Provençaals gebrad met ratatouille Niçoise*.

Dit winters gerecht met heel veel venkel en tomaat werd best geapprecieerd ook al omdat het vlees goed mals was, belangrijk voor de valse gebitten.

Paul probeerde ons dan wijs te maken dat 70% van de lichaamswarmte langs boven verdwijnt. Ik geloof hem. Kijk maar eens naar zijn hoofd. Zelfs zijn haren zijn al verschroeid.



Tenslotte het dessert. *Witte chocolademousse*. Geloof me, ik heb al slechter zaken gegeten. Pirre en Jikke vormden een perfect koppel om deze afsluiter op de wereld te brengen.

Toen iemand vroeg: “van wé es da leig glas”, antwoordde Roger onmiddellijk: “van mich, mei glas es altijd leig!”

En dit om te eindigen.

Op mijn zolder vond ik toevallig een foto van koning Albert 1. Ik

dacht bij mezelf. Die kan ik kwijt aan verzamelaar - royalist Pirre. Maar tot mijn

grote verrassing waren er nog andere

kapers (bieders) op de kust. Volgens mij alleen om de prijs in de hoogte te jagen ... de snoodaards. Er waren er die er zelfs 50 euro voor over hadden.

Maar deze reproductie behoorde toe aan Pirre en alleen aan hem. Hij was er enorm gelukkig mee en ik ook. Eveneens bedankt Pirre voor de lekkere wijn ter gelegenheid van je verjaardag.

Tot volgende les. Hopelijk zijn we dan terug met 10, want toch zoveel gezelliger.

Bedankt Michel voor de foto's.

Miauw

