

Merci Michel!

Vanaf de eerste minuut was iedereen druk bezig, want de “mise en place” voor dit uitgebreide menu vergde veel werk. Alleen Joke was nog niet ter plekke. Volgens Maurice was hij nog bij de tandarts om zijn biertand te laten trekken. Na een half uur vertraging kwam hij de keuken binnen en vroeg onmiddellijk het woord. Hij stak een witte briefomslag in de lucht en vertelde dat hij een bezoek had gebracht aan ons erelid Michel. Deze had hem niet minder dan 80 euro overhandigd als steun aan onze club. Volgens enkele snoodaards stak er eigenlijk 100 euro in die omslag en was hij 20 euro gaan opdrinken in 't Klikske vóór het trekken van die biertand. Maar van iemand die in het “kerkfabriek” van Wezeren zetelt moeten we vertrouwen hebben en ook geloven in zijn eerlijkheid. Het wordt dus tijd om onze “pater familias” van weleer te bedanken voor deze milde gift. Merci Michel, merci Michel, merci ...

Paul vertelde dan weer dat Nadine een kogelvrij vest had gekocht om in de kelder te gaan. De patatten waren namelijk aan het schieten. Het was ook duidelijk dat het immens moeilijk is om onze aankoper Roger te vervangen. Er moest driemaal naar huis gereden worden voor vergeten ingrediënten, waarop mijn neef attent reageerde: “aas kookclub verbreukt mier naft dan gaas”. Om onze voorzitter te ontlasten van zijn werk, nu de enkel van Magda voor lange tijd in het gips zit, zal Paul de volgende aankopen doen. Hopelijk brengt hij niet alleen drank mee. Een evaluatie van zijn aankopen zal binnen de maand volgen.

Herman vroeg dan het woord en stelde voor om een mooi kaartje te bezorgen aan gekwetste Magda, ondertekend door al onze leden. Iedereen natuurlijk akkoord. Joke zorgde nog voor een aangepaste tekst. Goed zo!



Tijd om een “amuse gueule” te serveren: een *mini loempia*. Het was duidelijk dat dit niet door “loemperiken” was klaargemaakt, want de smaak was overheerlijk. De eerste fles werd op professionele manier ontkurkt door Julien L., want die was jarig. Die van Nonkes zong “Happy Birthday” in het Chinees en later nog in het Frans. Ik wist niet dat we zo een polyglot in huis hadden. Over de juiste uitspraak van zijn Chinees had ik toch mijn bedenkingen!.

Na die amuse werd het een echt “kiekenkot” (dixit Maurice). Zoveel lawaai en iedereen babbelde om het hardst door mekaar. Ik heb ooit les gegeven aan 35 kinderen. Die maakten minder “ambras” dan deze groep. Het wordt tijd dat we een inspecteur vragen om de te laten controleren of de maximale decibels niet worden overschreden. Als er één iemand de prijs van kalmte en rust verdiend is het onze Benny wel.

Sint Jacobsnoten en scampi met gemengde sla en sinaasappelvinaigrette was het voorgerecht. Licht verteerbaar en zo lekker met die aangepaste vinaigrette. Het broodje met kruidenboter maakte het gerecht compleet.



De meesten weten het al, die van Nonkes is gespecialiseerd in astrologie. Plots ging hij naar buiten zonder dat iemand het gezien had. Toen hij terug binnenkwam zei hij: “Ich zing an de stand van de moon en de poolster dat het meurge goei weer es veur te zooie”.

Als goedgelovige ga ik het uitproberen en laat ik je achteraf weten of deze man geen kwakkels heeft verteld.



Het hoofdgerecht dan: *Rondscarbonade Marechal*

Hier week onze chef-kok af van het oorspronkelijk gerecht door er nog een fles kasteelbier bij te voegen. "Kan niet slecht zijn", dacht ik bij mezelf. En dat was ook zo. Er werd nog even gediscussieerd op hoeveel graden de frieten moesten voor- en afgebakken worden, maar de frietjes van Maurice waren hoe dan ook van echte Belgische makelij. Bovendien waren de aardappelen op professionele manier geschild en gesneden door onze Roger. Alleen de frituuruitbater op het pleintje voor het "patronaat" zal niet content geweest zijn.



"Top of the bill" was het *dessertenbuffet* eigenhandig bij hem thuis klaargemaakt door onze chef-kok Julien L. , ter gelegenheid van zijn verjaardag en dit als extra naast de bubbels, de witte en de rode wijn.



De foto hiernaast zegt alles.
Een fantastisch kleurenpalet en een smaak om nooit te vergeten.
Een dikke merci Julien. En ook een dikke merci aan onze Ceo die deze man heeft kunnen strikken. Ik stel voor dat de volgende die verjaart het hoofdgerecht bij zich thuis klaar maakt. Zo kunnen we wat meer moppen tappen.
Op mij moet je alvast niet rekenen. Ik verjaar immers in de grote vakantie en dan is er geen kookles. Van geluk gesproken!!! Voor de rest wil ik Julien en Maurice nog bedanken om onze keuken in perfecte toestand achter te laten.

Bij leven en welzijn tot volgend verslag.

Groetjes.

Miauw