

VERSLAG : Koken met Thee



Onze eerste kookclub van het jaar was geen gemakkelijk te vinden onderwerp maar toch hebben we een aangename en vooral smakelijke avond gehad. We verwelkomden 12 personen op deze club die ons gegeven werd door Els De Cock, bestuurslid van de Gezinsbond Stekene. Ze heeft in avondschool het diploma kok behaald en al redelijk wat ervaring ..

We begonnen de les meteen met het maken van een cake met theeblaadjes specifiek een cake met rozenbottelthee. Het is het principe van een gewone cake maar op voorhand laat je de theeblaadjes trekken in een kommetje heet water. Dit water (thee) EN de theeblaadjes worden als laatste ingrediënt bij het cakebeslag gegoten. Daarna in de oven en afwachten ...



Ondertussen begonnen we aan het hoofdgerecht: een pasta gekookt in venkelthee met gamba's. Ook de saus bij de pasta werd gemaakt met venkelthee, citroen en sinaasappelsap. Dit lijkt een vreemde combinatie maar ... Tegelijkertijd maakten we ook het dessert klaar. Het is een gemakkelijk maar een zeer verfijnd gerechtje: gepocheerde peren in kamillethee. We hadden een zeer aandachtig publiek vanavond dat konden we uit de vragen afleiden.

Nadat de pasta was afgegoten en de versiering voor het bord klaar waren, mochten onze deelnemers een hapje nemen. De bordjes werden uitgedeeld en plots ... was het muisstil. Iedereen proefde met smaak van de pasta, deze was verrassend lekker. Els vertelde dat de pasta eigenlijk nog lekkerder is als je een dag laat staan. Dat konden we natuurlijk niet doen maar het is een tip voor thuis ...



Ondertussen waren de peertjes klaar en de cake uit de oven en maakten we ons klaar voor het dessert. Els combineerde de 2 gerechten maar je kan ze ook afzonderlijk eten. Ook hier kregen alle deelnemers een bordje voorgeschoteld en ook nu weer ... verstomden de geprekken. Iedereen at met smaak ...



Na nog enkele tips was de avond afgelopen. Onze deelnemers hadden genoten van dit niet alledaags thema maar gingen het zeker thuis proberen ...

