

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



GESTOOFD KONIJNTJE MET PRUIMKENS

Geen echte Gentse familie, geen ware Gentse Sosseteit of men heeft gezamenlijk bij een feestelijke gelegenheid een konijntje opgepeuzeld. Het konijntje gestroopt en opgesteven, wordt door een vaardige hand netjes in passende stukken gesneden. Deze stukken worden nu in de kastrol lichtekens gebruikt in de boter waarbij een beetje suiker is gevoegd. Nu voegt men 2 à 3 zeer fijn gesneden ajuinen, een laurierblad, peper en zout en wat water er aan toe. Nu nog wat tarwebloem over het geheel gestrooid, het deksel goed gesloten en een anderhalfuur laten stoven op een zacht vuur. Op het deksel giet men van tijd tot tijd wat water dat in de kastrol dringt en het aanbaken belet.

Voor het opdienen voegt men er nu, om een lekkere saus te bekomen, een glas rode wijn aan toe, ook een soeplepel azijn waar dragon werd ingekookt en een heel klein snuifje kleursel.

Men vergeet vooral niet heel goed midden de schotel de twee halve koppen te leggen. Het zijn zeer gegeerde stukken en het zal beletten dat men

in een volksmilieu het konijntje onthaalt op een algemeen "miauw".

GESTOOFDE PRUIMEN

Men koopt gedroogde pruimen en zet die, liefst daags te voren, te week in wat lauw water, zodat het rimpelig vel stilaan door de uitgezwollen pruimen weer glad begint te worden.

De pruimen worden dan in een beetje water met een weinig suiker op een licht vuurken te stoven gesteld tot zij gaar komen. Bij een mals konijntje worden zij een fijn aanvulsel. Men vervangt ze ook echter dikwijls door appelmoes of appelspijs.

Bij het gestoofd konijntje en de pruimen past natuurlijk de gekookte bloemige aardappel.

Voor het dessert besloot men af te zien van alle taarterij en ander gebak. Men zou alleen laten proeven van de twee specialiteiten die Oude Keukenpiet op voorhand zou gereed maken voor de bezoeken van familie en kennissen met de feestdagen, namelijk : marsepein en speculoos, want, zoals die door hem worden gemaakt kan men die nergens kopen.

MARSEPEIN

Men neemt 250 grammen zoete en tien grammen bittere amandels. Men laat die een tijd weken en overgiet ze een paar maal met kokend water zodat zij gemakkelijk kunnen gepeld worden.

Gepeld worden zij nu in een speciaal molentje doorgedraaid (een lastig werkje) en men neemt evenveel fijn suiker dat nog eerst door een fijn zeef is gewreven. Men mengt nu amandels en suiker goed dooreen en bewerkt ze zo mogelijk in een mortier. Het mengsel wordt nu op een plank verder bewerkt met een eiwit en nog een 50 grammen fijn suiker en men doet er wat rozenwater bij. (Hier haalt op dit ogenblik Moetje hovaardig een flesje Rozenwater uit Bulgarije voor dedag dat zij jaren geleden in een tentoonstelling heeft gekocht).

Als het mengsel nu goed bewerkt is wordt een groot gedeelte van het deeg goed op de plank uitgespreid, in lange repen en daarna in langwerpige klompjes gesneden die op ouwels worden geplaatst. Met een vork worden nu op de klompjes tekeningen gemaakt, nog wat fijne suiker opgestrooid en het geheel gaat in een zachte oven. De klompjes marsepein komen er lichtjes gebruid uit.

Het ander overgehouden gedeelte van het deeg gaat niet in de oven, maar wordt in bollen gedraaid en over en weer gerold in geraspte chocolade ofwel in cacao, wat er dan zozegde patatterkens van maakt. Een stukje amandel hier of daar ingestoken moet dan een kiemende aardappel verbeelden.

Nota van R.V. : Men kan de gepelde en gemalen amandelen, zelfs gereed

met suiker gemengd in de handel gemakkelijk kopen, wat veel werk en krachtinspanning uitspaart.

SPECULOOS

In een mortier mengt men zeer goed 300 grammen bruine suiker met evenveel boter, en ook 2 grammen kaneel en 2 grammen sodabicarbonaat worden er aan toegevoegd. Dan wordt het deeg verder met de handen gekneet met toevoeging van 500 grammen bloem en twee deciliter water. Als het mengsel klaar is komen de speculoosvormen voor de dag. De vader van Keukenpiet was namelijk in de Zaadstege een der laatste vormen-snijders met de hand van sierlijke houten vormen.

Deze vormen worden nu omgekeerd op een warme en goed geboterde ovenplaats gelegd en in een heete oven gestoken. De lekkere krakende speculoosventen komen gemakkelijk uit de vormen, en stilaan gekoeld gaan ze als prachtlekkernij ter bewaring in een blikken doos.



Dit menu kreeg de algemene instemming. Er was geen vuiltje aan de lucht. Plots echter stond broere Cies recht en zei met een air van kèskejevous : “En ik zal de tafel zetten en gij zult nen keer zien hoe het zit met de samalviever van Aloïs; een fijn goed gestreken tafelkleed, schone witte servetten geplooid bovenop de borden gelegd in het midden een kanten chemin de table waarop een vaas of ons schoon middenstuk met bloemen. Ons schoon servies met om te beginnen twee bordjes op elkaar; onze kristallen glazen aan de bovenkant van de borden schoon op een

rijtje; rechts van de borden vork en mes op een messenligger ofwel plat omgekeerd zonder messenlegger; links, rechts ofwel naar de laatste mode omgekeerd de lepel en lepeltjes. Op het servet een broodje of een bloem. Op tafel het stel peper, zout, mostaard, olie en azijn. De flessen op glazen of metalen schaaltes. Tussenin wat licht groen”. Met wijdopen ogen stonden wij hem te begapen. Wat gaat er in die kerel om ? Zou Amor daar ook aan het werken zijn ?

R.V.K.

(Wordt vervolgd)