

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



Koffiepudding : Terwijl men driekwart liter melk aan het koken heeft gebracht, werpt men er twee soeplepels gemalen koffie in en laat zulks, gedekt, een kwartier trekken. Men giet nu het mengsel door een zeef of een zuiver doekje en brengt nu het geheel terug in de kook met honderd gram suiker en voegt er een pakje vanieljebloem bij. Men laat doorkoken, giet dan in glazen kommetjes om dan koud op te dienen met dessertkoekjes.

Ananaspudding : Men kookt een liter melk met 100 gram suiker en voegt er tachtig gram maïzena in lauwe melk gebroken bij. Vervolgens worden er



eén voor één de dooiers van vier eiers bijgevoegd evenals het sap van een citroen. Van zodra de pudding half afgekoeld is doet men er het sap van een doos ananas en het geklopte eiwit van de vier eiers bij, opletend dat de crème niet te dun wordt. Eindelijk worden de ananasschijven er aan toegevoegd tot finale garnering van de glazen kom.

Macaronipudding : Men laat honderd gram macaroni halfzacht koken in water met een snufje zout. Men laat het water uitlekken, voegt er een liter melk bij en het geheel kan nu doorkoken tot de macaroni volledig

mals is. Men voegt er dan een vijftig gram in koude melk gebroken vanillepoeder en zo gewenst ook wat gewassen rozijnen bij, laat alles nog eens doorkoken en het geheel wordt koud opgediend in een glazen kom. En waarom zouden wij tot slot van de geschiedenis ons niet eens op het domein van Oude Keukenpiet zelf wagen en het hebben over :

Mossels gekookt, met frieten (of gefruite aardappels) : De mossels die men bewaard heeft buiten het licht (door het afschermen met een doek of dweil) moet men met veel zorg meermaals spoelen en het spinsel en de wit-grijze korsten die op de schelpen aanwezig zijn verwijderen met zorgvuldig af te schrepen met een klein aardappelschilmesje. Na ze nog eens goed te hebben rondgeroerd en gespoeld neemt men ze een voor een tussen vinger en duim duwend in eenzelfde richting : door die bewerking legt men de hand op slijkmossels die anders het kooksap zouden bevullen en op die manier kunnen geëlimineerd worden.

Men plaatst nu de mossels in een kastrol zonder water waarin men wat grof gesneden ajuinen, een bosje peterselie, wat selder en dikwijls een snede brood bijvoegt. Als na het koken ajuin en brood nog wit zijn is het 't bewijs dat er zich geen bevulde of giftige mossel meer in de kastrol bevindt. Vóór het sluiten der kastrol voegt men nog wat peper (geen zout) en een scheutje azijn bij. Men laat de mossels op een zacht vuur twintig minuten koken, er zorg voor dragend het geheel van tijd tot tijd eens op te schudden zodat alle mossels mals geworden zijn. Men schept ze over met het kookvocht in soepborden, hetzij met boterhammetjes hetzij met een bordje frieten, zorg dragend te midden van de tafel een grote kom te plaatsen voor de ledige schelpen. Men kan ook opdienen met in een sauskom een weinig van het kookvocht dat men aangelongen heeft met wat aardappelbloem, een klontje boter, een scheutje melk en wat fijngehakte peterselie.

En ziezo, nu is het ganse gezin tevreden gesteld en hebben wij misschien de kans dat Oude Keukenpiet ons in het volgend nummer van zijn andere mosselgerechten laat genieten.



Ik was niet heel gerust toen ik laatst bij Tante Mele ging aanbellen. Mijn kordate houding vóór 't verschijnen van 't voorgaande "Palmares" lag mij nogal zwaar op de maag. Hoe zou Oude Keukenpiet het opnemenen ? Er is echter nog steeds

het oude spreekwoord dat zegt : “Als de nood het hoogste stijgt...” (nu de rest kent gij wel).

En 't was weer bewaarheid. Een Keukenpiet vol suiker en zeem en die dadelijk de brug sloeg : “Ah, daar is onze kozijn die om zijn mosselgerechten komt !”. De zaak was klaar : 't worden vandaag de mossels. Vorige maal hadden wij reeds de traditionele “mossels met frieten”. Volgen nu :

Ingelegde mosselen : Een uitkomst voor de huisvrouw. Men heeft een tamelijk belangrijk overschot van versgekookte mosselen. Men doet die uit de schelp en zal ze nu “inleggen” in een bokaaltje met een bereidsel waar vislijm bij te pas komt.

Daarvoor zal het voldoende zijn u te verwijzen naar “Ghendtsche Tydinghen” 1984. Nr. 3 waar wij op bladzijde 178 twee verschillende behandelingen uitleggen voor het inleggen van rog. Deze zijn dezelfde voor het inleggen van mossels.

Omelet van mossels : Een tweede oplossing voor een overschot van gekookte mosselen. Men doet de mossels uit de schelp, droogt ze goed af tussen een proper doekje. Men klutst een aantal eieren op basis van twee per persoon. Men laat de mosselen even in een braadpan in de boter opkomen en giet er vlug de geklutste eieren over.

Als de omelet begint te nemen strooit men er snel wat fijngehakte peterselie over en vouwt dan de omelet dubbel. Men brengt ze op in een langwerpige schotel versierd met takjes peterselie en eventueel driehoekjes brood in de boter, tot toast verwerkt.

Hierop dacht Tante Mele te moeten tussenkomen met de vraag of Keukenpiet soms zinnens was om over anders niet te spreken dan over mosselrestanten ? Waarop Keukenpiet onverstoorbaar voortging met :

R. V.
(’t vervolgt)