



SCW – Stekene

Dinsdag 28/2/12

## VERSLAG : PATAPAS



We eindigen met koken en we beginnen ons nieuw werkjaar met koken. Na de Tapas en de Hoppas was het nu tijd voor Patapas. Iedereen heeft het reclamefimpje van « 1000 hapjes met patatjes » wel al een gezien of gehoord. Wel ... deze hapjes stonden vanavond op ons menu.

We verwelkomden vanavond XX deelnemers en onze lesgeefster was geen onbekende voor ons. Ria Claus heeft al verschillende demonstratielessen voor ons gegeven. Ze overloopt eerst wat we deze avond gaan klaarmaken en natuurlijk ook proeven. We maken verschillende soorten patapas: een soepje, blinis, pikante partjes en we eindigen met een zoet dessertje.

We beginnen met – hoe kan het ook anders – het koken van de aardappelen (in de schil) voor de puree. Ondertussen starten we ook de soep op, want deze heeft ook wat tijd nodig. En terwijl onze potten



staan te pruttelen, gaan we blini's maken. We beginnen met de salade van knolselder en appel die bij de blini's wordt geserveerd. En als de aardappelen gaar zijn, ontdoen we ze van hun velletje en maken er puree van. Deze puree duwen we dan plat en we bakken ze. Klaar ...ons eerste patapas. Iedereen zit met spanning te wachten maar eerst maken we nog pikante partjes (met mexicaanse kruiden...) En daar zijn onze eerste proevertjes... Blini met gerookte zalm en een heerlijk slatje gevolgd door ons pikante partje ... het werd stil ... dus het was lekker ! .

De soep was ook zo goed als klaar dus begonnen we aan de afwerking: filet d'anvers krokant bakken. En dan serveren. Het was een fluwelen smaak, echt heel lekker. Ondertussen had Ria in het restant van de puree anjovis en olijfjes gemengd en bolletjes gemaakt. Nog even door het paneermeel en bakken in frituurolie. Als hapje vooraf een voltreffer!



Als klap op de vuurpijl sloten we af met een zoete bereiding: aardappelbeignets. Nooit gedacht dat aardappel zo lekker kon smaken. Je proefde het verschil niet met een gewone beignet. Zeker te proberen thuis met de receptjes die we van Ria ontvingen..

Daarnaast ontving elke deelnemer van ons ook nog 2 boekjes van de VLAM met elke 10 receptjes voor heerlijke patapas thuis uit te proberen. Iedereen was tevreden en gaan een of ander hapje zeker nog eens thuis uit testen voor één of andere gelegenheid .... SMAKELIJK !



**De Bond**  
voor alle  
**gezinnen**