



SCW – Stekene

Dinsdag 16/09/14

VERSLAG : De Keuken van CHILI

Normaal is onze laatste club van het jaar 'Koken op z'n'. Dit jaar sluiten we het jaar af met Bubbels met Babbels. Dit wou niet zeggen dat we geen wereldkeuken op ons programma hebben gezet... We kozen voor de wereldkeuken van... Chili. Onze begeleidster was weer meesterkok en antropologe Rie Vermeren. Van haar vele reizen bracht ze heerlijke recepten en typisch kookgerei mee.

Om 20:00h stapten onze 13 deelnemers op onze keukentrein want koken met Rie is altijd een beetje reizen. Dus begonnen we onze club met reisgidsen, boeken en verhalen via artikels over cultuur en natuur.

De keuken van chili is pittig, steunt voornamelijk op rode bonen, maïs en olie.

Na de inleiding stelde Rie ons de gerechten voor die we gingen maken. We splitsten ons op in groepjes om de verschillende gerechten te maken. Hier en daar sprong Rie wel bij. We maakten «Empanadas». Dit zijn deegkoekjes met vulling. Afhankelijk van de regio wijzigt de inhoud van de empanadas. Wij gebruikten bladerdeeg en maakte een vulling van gehakt met rozijnen, uien, tomaten, gekookte ei en maïs natuurlijk. Ons volgende gerechtje was escabeche: een gerechtje met gemarineerde rauwe vis met uiringen, komkommer en tomaat. We maakten ook Lorco: een typische soep met maïs, olijfolie, seizoengroenten en bouillon. Ons hoofdgerecht was Pollo con salsa: een stoofpotje met rode bonen en kip. Tussendoor maakten we ook nog een salsa verde: een dipsaus met peterselie, koriander, citroensap en olijfolie. We hebben alles nog smaakvoller gemaakt met Haloumikaas er aan toe te voegen.

Iedereen was druk in de weer om alles af te werken.

En dan dan was het tijd (21:45h) om te proeven. We dekten de tafel, proefden de Chileense wijn en proeven en proeven en proeven ...

We gingen allemaal gezellig rond de tafel zetten, en smullen maar ... Alles werd geproefd en mmmmmm.... lekker bevonden! We ronden onze workshop af om 22:45.

Welke keuken wordt het volgend jaar ?



De Bond
voor alle
gezinnen