

MUTTERD

april 2017

gekruid met kook-
cartoons





Inhoud

● Brunch	3
● Pasen	5
● Haartje	6
● Kooklessen 1	7
● BV van 3/3/17	11
● Konijn met pruimen	13
● Kooklessen 2	14
● Sla-soep	18
● Moderne Spagetti	21
● Erperheide	22
● Borrelnootjes	25

Op 26 maart hielden we onze jaarlijkse brunch. Met 75 deelnemers die ontvangen werden met een glaasje cava of een fruitsapje, was het weer best gezellig die voormiddag. Onze koks van dienst: Bér, Franky, Jaak, Jos en Louis verzorgden weer een klasse buffet. De heerlijke pastinaak / broccoli soep die Louis de dag voordien gekookt had (volgens Louis moet soep altijd de dag voordien gekookt worden) werd zeer geapprecieerd.

Ook waren er enkele verdienstelijke leden. Ludo Ulenaers en Bér Lemmens met 40 jaar lidmaatschap. Ludo kennen we de laatste jaren vooral van kwb overdag waar hij kwisjes in elkaar steekt en dikwijls zorgt voor randanimatie. Bér is al zo lang ik weet bestuurslid. In de tijden van het toneel was hij vooral gespecialiseerd in decor beschildering. Ook is hij er praktisch iedere keer bij als er gewerkt of geholpen moet worden, zoals bij het koken voor de brunch.

Rest mij nog iedereen te bedanken die zijn steentje heeft bijgedragen om deze brunch tot een goed einde te brengen.





In de vroegte was het.
Zwijgzaam en met lemen voeten
gingen ze op weg
doorheen de oeverloze leegte.
In hun hart de volheid van weleer.
Maar de dag
brak als een klaproos open.
Licht kwam hen
voorzichtig tegemoet.
In de nevels van hun vragen
stond Hij aan hun zijde
- Hij die dood was –
en de boodschap 'vrees niet'
werd een mantel om hen heen.
'Vrees niet' is het lied
bestemd voor elke mens op aarde.
Kijk omhoog
en hoor het ruisen in de bomen.
Zie hoe knop en twijg erop vertrouwt.
Leef maar met de glans
van hoop en van ontroering in de ogen.
'Vrees niet'
is het eerste en het laatste woord.
Zeg en zing het voort.

Kris Gelaude





Sint-jakobsvruchten met zeekraal

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

12 sint-jakobsvruchten

200 g zeekraal (groenten naar eigen keuze zoals bv: spianzie, enz...)

2 sjalotten

echte boter

sap van 2 limoenen

2 grote glazen witte wijn

4 handvol krulpeterselie

BEREIDING

Snipper de sjalot en stoof die aan in een flinke klont boter. Snipper intussen de peterselie heel fijn.

Voeg, als de sjalot glazig is, de witte wijn en de fijngehakte peterselie toe. Stoof een paar minuten en voeg wat limoensap toe.

Bak de zeekraal heel kort in een andere pan.

Kruid met flink wat peper en een beetje zout (zie tip).
Bak de sint-jakobsvruchten 2 minuten aan elke kant in een klontje boter. Kruid met zout en peper.
Lepel eerst het sausje in diepe borden, leg er dan de zeekraal bij en schik de sint-jakobsvruchten erbovenop



Kabeljauw met mosterd-sojasaus en tomaten

INGREDIËNTEN VOOR DE 4 PERSONEN

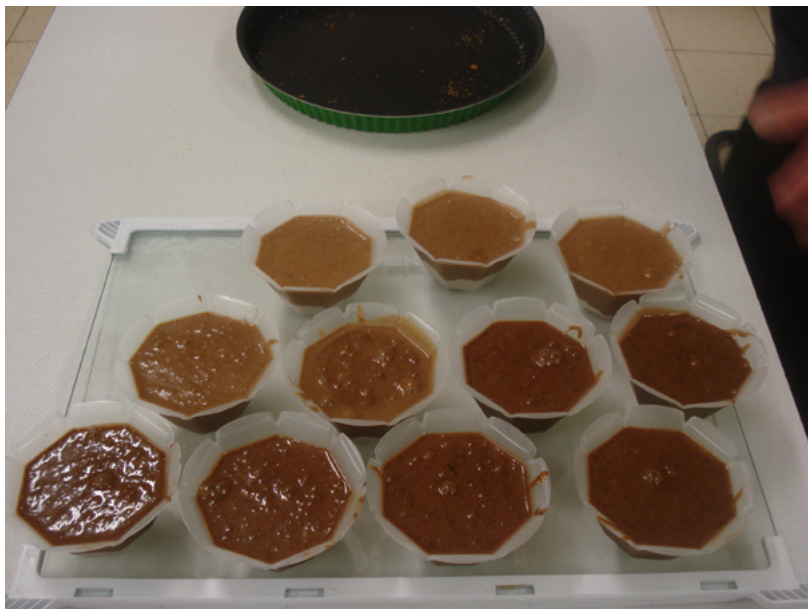
4 kabeljauwfilets
8 tomaten
6 el mosterd
6 el sojasaus

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de tomaten in fijne plakjes, snijd het harde witte gedeelte weg. Leg twee



hoopjes tomatenschijfjes dakpansgewijs naast elkaar in een ovenschotel en kruid met zwarte peper.
Meng de mosterd met de sojasaus en twee eetlepels olijfolie.
Giet een paar lepels van de saus over de tomaten.
Leg de filets op de tomaten en lepel er de rest van de saus over.
Zet 15 tot 20 minuten in de oven.



Chocolademousse op speculaas

INGREDIËNTEN

voor 4 tot 6 personen

250 g speculaas

75 g boter

300 g chocolade (minsten 70% cacao)

5 eieren

extra chocolade om te raspen

BEREIDING

Laat de boter smelten. Verbrokkel de speculaas in een keukenrobot. Meng de gesmolten boter door de speculaas en leg dit onderaan in de taartvorm en langs de rand. Smelt de chocolade au bain-marie.

Scheid de dooiers van het eiwit. Roer de eierdooiers snel onder de gesmolten chocolade. Let op dat de chocolade niet te heet is, zodat de dooiers niet stollen.

Klop het eiwit op tot stevig schuim. Lepel het eiwit met een spatel of lepel voorzichtig door de gesmolten chocolade.

Giet de chocolade over de speculaasbodem en werk af met chocoladeschilfers. Zet minstens 1 uur in de ijskast.





BV van 3/3/17

Aanwezig: A. Beerten, J. Bertho, J. Cardinaels, J. Cuypers, L. Cuypers, L. Jansen, B. Lemmens, M. Plessers, W. Reynders J. Steensels, J. Tielemans F. Vienne.

Verontschuldigd: R. Coninx, H. Creemers, H. Janssen, J. Lemmens, L. Lemmens, J. Luys, H. Nouwen, A. Quanten, J. Schuermans, , L. Vandervelden, E. Vanderhoydonck, L. Vanderhoydonck, E. Vermijl, , F. Bollen, S. Desmedt, W. Elst, R. Van Lishout.

Welkom door Willy.

Bezinningsmoment door Michel: "Vastentijd?" door J.P. Vermassen.

Nieuwsbrief Kwb-Nationaal.

KWBO: activiteiten februari en maart

Bezoek champignonnen-kwekerij:
verslag in Mutterd en op Blog

Bowling:
verslag in Mutterd en op Blog

Dag met KVLV: CAW "Werking in het gevangeniswezen"

Vormingsavond inbraakbeveiliging: heel goed geweest –
verslag in Mutterd

Kooklessen vreemde culturen:
dit jaar Congolees op 22 maart.

Ledenmis op 5 maart: alles zou in orde zijn –
Michel heeft boekje klaar.

Brunch werkvolk gevraagd.



Hulp St. Elisabeth: schoolfeest gaat door op 18 juni

Varia:

Toneel: Peer "Comedy A" wil opslag decor in den Tichel overnemen – regelen met groep cultuur.

Bisschop komt naar Limburg op do 16/03/17 in Helchteren – uitnodiging volgt

Viering Kris 25 jaar priester gaat door op 22/04/17 (beloken Pasen) – uitnodiging volgt

Vorige maandag een speler gekwetst tijdens volleybalmatch – naar spoed

Geen steun aan wereldsolidariteit – wij steunen andere projecten

Franky



"De klanten vinden het
konijn niet te pruimen"



Gerookte zalm opgevuld met krab, zalmeitjes, groenten en dillesaus

INGREDIËNTEN ... voor 6 porties

- ☐ 6 grote plakken gerookte zalm
- ☐ 250 g krabvlees uit blik (uitgelekt)
- ☐ 1 potje zalmeitjes
- ☐ 3 lente-uitjes
- ☐ 250 g kerstomaatjes
- ☐ 2 eetlepels mayonaise
- ☐ plasticfolie

voor het sausje

- 2 bundels dille
- sap van 1/2 citroen

BEREIDING

Hak de kerstomaatjes en de lente-uitjes fijn. Doe ze in een grote kom.

Meng er het uitgelekte krabvlees, de zalmeitjes en de mayonaise onder. Kruid met peper en zout. Leg plasticfolie in een kopje. Schik hierin eerst een plak zalm en vul deze op met het krabmengsel. Vouw de hoeken van de zalm naar binnen en druk ze stevig aan. Draai het kopje om en haal het zalmpakketje er voorzichtig uit. Schik het op een serveerbord.



Werk de andere zalmpakketjes af op dezelfde manier. Hak voor het sausje de dille fijn en doe in een vijzel, samen met het citroensap en een flinke scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Meng goed zodat de dille zijn groene kleur begint af te geven. Giet dit sausje, net voor je opdient, over de zalmpakketjes.



Tournedos van rundvlees met broccoli

INGREDIËNTEN ... voor 2 personen

- 350 g rundvlees
- 2 grote broccoli's



- ☐ olijfolie
- ☐ peper en zout
- ☐ nootmuskaat

BEREIDING

Snijd de broccoliroosjes in kleine stukken. Gebruik ook de stengel. Snijd de harde schil van de stengel af en snijd de rest in dunne plakjes.

Kook alles 5 minuten in kokend water met wat zout. Giet het water af en bak nu de broccoli in een hete pan met een goede scheut olijfolie. Goed roeren zodat de broccoli niet verbrandt. Pureer de broccoli en kruid met peper en zout en veel nootmuskaat. Indien je de puree nog smeuïger wil, voeg dan wat olijfolie toe.

Bruin het rundvlees in een pan en kruid met peper en zout. Zet, afhankelijk van hoe gaar je het vlees wil, daarna de braadpan weg in een oven van 180 graden.

Snijd het vlees in dikke plakken. Maak quenelles van de broccolipuree en verdeel over de borden. Schik het in plakjes gesneden rundvlees erlangs.

Tip!

De broccolipuree kan je in quenelles draaien. Een heel eenvoudige techniek om een puree te presenteren. Neem 2 grote lepels en draai de puree tussen de 2 lepels in een ovaal bolletje. Je kan ook een keukenringetje gebruiken.





Smeuïge cake van blauwe bessen

INGREDIËNTEN

- 50 g goede boter * 200 g blauwe bessen (zie tip)
- 80 g amandelmeel (zie tip) * 30 g kokosbloesemsuiker (zie tip)
- 100 g yoghurt (of kokosmelk) * 2 eieren

BEREIDING

Smelt de boter. Meng de eieren, de suiker, het amandelmeel en de yoghurt met de gesmolten boter. Lepel er dan voorzichtig de blauwe bessen onder. Doe het beslag in een ingevette bakvorm (zie tip) en zet 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Haal uit de oven en laat de cake eerst wat afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.

Tip! - blauwe bessen

Je kunt de blauwe bessen vervangen door ander fruit naar keuze. Frambozen en kersen, maar ook stukjes appel zijn bijzonder lekker in deze cake.

Tip! - amandelmeel

Amandelmeel kun je kopen in de natuurwinkel, maar je kunt het ook eenvoudig zelf maken. Koop 80 gram onbewerkte amandelen en mix ze tot meel. Dat is alles. Wil je de cake minder smeug, gebruik dan 100 gram amandelmeel.

Tip! - kokosbloesemsuiker

Ik gebruik graag kokosbloesemsuiker in de eerste plaats vanwege de smaak: het geeft een bijzonder lekkere karamelsmaak aan je dessert. Het is ook een ongeraffineerde suiker, dat vind ik wel belangrijk. Bovendien zou het je bloedsuikerspiegel minder laten stijgen, maar dat is nogal omstreden. Kunnen we dan spreken van een gezonde sui-

ker? Nee, volgens mij bestaat dat niet – zelfs stevia is voor mij niet gezond. We hebben allemaal een 'hang' naar suiker en we moeten dat niet stimuleren, op welke manier dan ook. Daarom gebruik ik weinig suiker en geniet ik er maar af en toe van.

Tip! - bakvorm

Ik gebruik graag een van mijn ovenschalen als bakvorm. Dan gebruik ik bakpapier, op die manier blijft de cake niet kleven. En ik heb een andere, originelere vorm dan de klassieke cakevorm.





DRAADLOOS SURFEN IN EETHUIZEN

21 maart 2017: begin van de lente maar ook KWB-Overdag ging met 55 mensen op bezoek in Erperheide. Het klinkt voor ons als naam heel vertrouwd in de oren. Het ligt op een boogscheut van Wijchmaal.

We werden opgedeeld in twee groepen voor de rondleiding.

Een beetje geschiedenis

Het is de Rotterdamse zakenman Piet Derksen die in 1953 Center Parcs als

Sporthuis Centrum begon. In de loop der jaren begon hij met de bouw van bungalows. Het is architect Jaap Bakema die de ontwerpen maakt.





Eerst begint hij in Nederland. Het meest bekende voor ons is Kempervennen even over de grens met België.

Zo zijn er momenteel 9 bungalowparken in Nederland ,2 in België,(Erperheide en Vossemeren) 5 in Duitsland, 5 in Frankrijk, 5 in het Verenigd Koninkrijk.

Erperheide is geopend op 23 juni 1981 als eerste park in België met 616 bungalows.

Het is gelegen volledig in het groen met kronkelende bospadjes en een schat aan fauna en flora.

Een bungalow

Heeft een eigen terras met tuinmeubilair, een woonkamer met een open haard, een kitchenette, een badkamer met een bad. Er zijn verschillende types: voor kleine gezinnen, voor grotere gezinnen , bungalows met minder of veel

luxe. De prijs is natuurlijk navenant.



Wat valt er allemaal te beleven?

*Het meest voor ons bekend is het subtropisch zwembad 'Aqua Mundo' met glijbanen allerhande, een golfslagbad. Je waant er u op één van de tropische stranden.

*de binnenhuis speeltuin Baluba waar ieder kind wel aan zijn of haar trekken komt. Regelmatig zijn er shows, er zijn optredens met zang en dans.

Daarnaast is er ook nog een buitenspeeltuin.





* de sportaccommodatie zowel voor binnen als voor buiten. Volgende sporten kunnen er beoefend worden: tennis, zaalvoetbal, basket, badminton, pingpong.

* een bowlingbaan waar je als groep kunt gaan bowlen. Buiten vinden wij ook petanquebanen.

* de avonturensporten: een klimtoren, een kabelbaan. Dit zijn sporten om als teambuilding zeker te beoefenen.

* de kinderboerderij met schapen, geiten, konijnen, pony's, kippen,...

Er bestaat de mogelijkheid om te kiezen voor een ponyweekend waar jonge kinderen de zorg krijgen over een bepaalde pony: eten geven, uitmesten, verzorgen, ponyritjes maken,...

* een lunapark zoals wij dat kennen op de kermissen.

* de fietsenverhuur: misschien wel meer dan 15 soorten.

* de minigolf om te beoefenen individueel of in groep.

* de kidsclub waar animatoren zich bezig houden met de kinderen rond één bepaald thema.

En voor de inwendige mens

Het is een aparte firma die de catering over alle Center Parcs verzorgt.

Er zijn in Erperheide waar je in vijf restaurants kan gaan eten of iets drinken met vrienden.

Kinderfeestjes of feesten bij één of andere gelegenheid kan je hier ook laten doorgaan.

Een afsluiter

Na ruim anderhalf uur rondgewandeld of 'getaffeld' te hebben beloonden wij onszelf om de dorstigen te laven in Grand Café.

Het was voor gans de groep toch een unieke ervaring om een bungalowpark, zo kort bij huis te mogen bezoeken.

Algemene info

e-mail: erperheide@centerparcs.com

internet: www.centerparcs.nl/erperheide
www.dagjecneterparcs.be/erperheide

adres: Erperheidestraat 2, 3990 Peer 011/ 61 62 63



