

# WESTELS VAWEETJE



Zomer,  
Vakantie,  
Zomervakantie,  
Glas,  
Wijn,  
Glas wijn,  
Wat is het fijn,  
hier met mijn glas wijn,  
te genieten op het terras,  
en te overdenken hoe mijn dag was.

**Geniet van je vakantie!**

**Verantwoordelijke uitgever:**

Ann Mellaerts  
Aarschotsesteenweg 71 bus 1.3  
2230 Herselt

Bank: BE77 7333 5302 3042

---

## EVALUATIE KOOKAVOND

---

We waren met z'n 20, gewapend met aardappelmesje en keukenschort. Buiten was het 28°C maar dat was ideaal voor een zuiderse kookavond. Christine legde ons in grote lijnen, en deels in 't Frans, uit wat er allemaal op het menu stond. Met de recepten in de hand zijn we er dan ingevlogen. Risotto werd gekookt, courgette fijngesneden, pastadeeg gemaakt. Iedereen had zijn taak gevonden. De pastavelletjes rolden mooi uit het apparaat en werden gevuld met heerlijke spinazie/kaas-vulling.

Maar van werken krijg je dorst en er werd dus tijdig een glas wijn of bier gedronken. Het werd een spontane 'walking dinner' en gezellig babbelend proefden we van de courgetteballetjes, de risottoballetjes en de gazpacho. Voor het hoofdgerecht 'cannelloni' hebben we onze benen nog even onder tafel geschoven maar iedereen had zijn buik al aardig vol. Het kleine gaatje dat er nog was, werd dan nog opgevuld met een bolletje zelfgemaakt ijs.

Het was een geslaagde avond en we hebben lekkere dingen gemaakt en gegeten. Bedankt Christine!

Op de laatste pagina vinden jullie nog een paar recepten.

Ria

---

## ZYTHOSAVOND

### VRIJDAG 2 OKTOBER

---

Naar jaarlijkse gewoonte komt Erik Van de Perre ons nog een keer allerlei weetjes en speciallekes vertellen over bieren. Er zullen weer bieren geproefd worden rond een speciaal thema maar daarover lees je meer in een volgend krantje. Schrijf deze datum in je agenda en kom gewoon mee proeven en luisteren naar de verhalen van Erik.

Aanvang : 20u in 't PALOK

# CULINAIRE WANDELING

## VRIJDAG 7 AUGUSTUS

Voor onze leuke culinaire wandeling door Herentals komen we samen aan de Lakenhal, aan het standbeeld van de Boerenkrijg op de **Grote Markt in Herentals om 18u30** (parkeren kan eventueel aan de Grote kerk). Van daaruit vertrekken we met een ervaren gids die ons in geuren en kleuren alle bijzonderheden en weetjes gaat uitleggen over Herentals.

Om 19u houden we onze eerste stop in Vinterra om te genieten van een glas Cava, vergezeld van hapjes. Diegenen die om 18u30 niet mee kunnen starten kunnen nog aansluiten om 19u in Vinterra aan de Bovenrij (vermeld dit bij je inschrijving).

Daarna zetten we onze wandeling voort en een uurtje later houden we halt in 'De stadspoort' voor ons hoofdgerecht en een glas wijn. Je kan kiezen uit: varkenshaasje met saus naar keuze, kabeljauwfilet met groenteroomsaus of vegetarische wok. Dat klinkt alvast lekker! Om het gemakkelijk te houden vragen we om je voorkeur door te geven aan Bart bij het inschrijven.

Om ons eten een beetje te laten zakken, gaan we nog een eindje stappen zodat we rond 22u nog een dessertje verdiend hebben: dessert moelleux van chocolade met frambozenorbet en een glas pinot gris Breitelberg. Natuurlijk hangt hier ook een prijskaartje aan vast. Alles samen kost dit €40 per persoon.

**Inschrijven is noodzakelijk** en kan bij Bart op 0497/315260 of [bart@vaw-westerlo.be](mailto:bart@vaw-westerlo.be) voor **1 augustus 2015**. Vergeet niet je keuze van hoofdschotel mee door te geven. Het bedrag moet je overschrijven op rekening van VAW: **BE77 7333 5302 3042** met vermelding van je NAAM + culinaire wandeling. **Je bent pas definitief ingeschreven na betaling.**

Ria

## AGENDA 2015

---

7 augustus 2015

**Culinaire wandeling (Herentals)**

2 oktober 2015

**Zythos (Palok)**

4 december 2015

**Eindejaarsvergadering (Palok)**

---

### Tapenade // Veggi préparé

- 1 bal mozzarella
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 teentje look
- basilicumblaadjes
- ev. balsamicoazijn

Alles in de mixer (recept kwam van de kleine “turbochef” van tupperware)

### “Spoed”roomijs (snel klaar, maar niet langer dan 1-3 dagen bewaren)

- 3 eierdooiers
- 300 ml volle melk
- 300 ml slagroom
- 120 g kristalsuiker
- 10 g vanillesuiker

### Met keukenrobot

1: Klop de eierdooiers, met de suiker en de vanillesuiker tot een licht en schuimig mengsel (wordt wit).

2: Slagroom (heel koud) en blijven kloppen tot mengsel stijf wordt.

3: Melk toevoegen en blijven roeren.

4: Alles in de ijsmachine steken en 40-50 min wachten.

### Zonder robot (met de hand kan ook)

In dit geval moet eerst stap 3 (melk) dan stap 2 (slagroom).

Deze hoeveelheden zijn goed voor een “normale” ijsmachine (portie is goed voor 5-7 personen)