

Mathieu Terryn

CROQUE STAR

*Pamflet over
vettige fret*

Fotografie:
Marie Wynants





Croquestar

Soms gaan dingen gewoon zoals ze gaan en hoef je verder nergens bij stil te staan. Neem nu dit boek.

Op de komende pagina's staan een dertigtal geïllustreerde croquerecepten. *You'll love it or you'll hate it.* Simpel. Geen gulden middenweg. *Maar I love it and I eat it.* Het doel: om onder zo veel mogelijk kerstbomen te belanden, of toch op z'n minst op een paar toiletten in Vlaanderen. Vragen over het hoe en waarom worden niet echt in de diepte behandeld. Wel krijgt de eventuele lezer een inkijk in mijn filosofie over eten. Die filosofie is vrij eenvoudig:

Everything I like fits between two slices of bread.

Een pamflet over vettige fret, een ode aan grootmoederswijze en een pleidooi voor pragmatisch bourgondisme. Of zoiets.





Voorwoord

Gepuf. Gekreun. Gezweet. Overal blote lichamen.

Gaan eten heeft voor mij het meeste weg van een bezoek aan een parenclub of optreden van Bazart.

En als ik zeg 'mij' dan spreek ik sinds kort ook in naam van Mathieu.

Want behalve *sexy als fuck* (elk in zijn eigen vakgebied) is er ook sprake van een soort van ik-eet-te-veel-en-liefst-van-al-superlekker-ben-vroeger-trouwens-ook-dik-geweest-dus-heb-soms-maar-weinig-energie tussen ons.



Nadenkend over mijn favoriete culinaire momenten staat het moment dat m'n vader klaarkwam in m'n moeder toch op nummer 1.

Waren ze dronken? Stond de tafel vol natuurwijn? Hadden ze net een schaal vol sappige zeevruchten uitgeslurpt?

Alleszins, merci voor die ochtend, middag of avond vader en moeder.

Wat een rit vol vette vingertjes sindsdien. <3

Eén van mijn dokters zei me dat ik met deze levensstijl van gesmolten kaas op gesmolten kaas op gesmolten kaas, geen 35 zou worden.



Maar hij bedroog ook z'n vrouw dus ik was niet de enige waartegen hij van die absurde leugens vertelde.

Eén van mijn psychiaters zei me dat mijn vluchtgedrag geen blijvende oplossing is voor mijn problemen.

Maar hebt gij al eens krokant kippenvet met kaviaar van *Chambre Séparée* in uw mond gestoken? Of uwe kop de hele dag in flessen natuurwijn laten baden? En dan nog meer dronken dan Mathieu in gelijk welke backstage van gelijk welk festival een pita op houtskool van Aboov geboeft?

Dit is geen vluchtgedrag maddefakker, dit is goed geplande culinaire kamikazeshit.

Het einde van de film, *Bonnie & Clyde* met glazige fried-chicken-lippen, glibberige hand in glibberige hand door het broodje babykreeft van daarnet, samen springen in een ravijn van gefermenteerd druivensap.

Wat ik wil zeggen: geniet van jullie leventje kinders.

Mocht je vader je moeder niet geil hebben gekregen, of omgekeerd, je kon niks fretten.

Doe met die informatie wat je wil, en geniet van Mathieu z'n boek!

Boekje



Alexa zoek croque op Pinterest

Inhoud

**eat in or
take out!**

The Big Mac	15
Worst case scenario	21
Worst case scenario part 2	25
LE FRICAN(DON)	27
<i>C'est Chicon</i>	33
<i>Croque 'Ballekes-in-tomattensaus'</i>	39
CROQUE MACARONI-	41
MET-HESP-&-KAAS	
Croque Lobster	50
Croque d'Anvers	59
FRIED CROQUE	62
GIVE ME WINGS	67
Dans les oeufs de ma mère	71

<i>Croque Hawaii</i>	87
Croque Speciale	90
TRUCKER FOOD	97
The Goat	101
CROQUE DESSERT	107
<i>Croque Mathilde</i>	113
Blueberry Grill.....	119
2MANY CROQUES.....	123
CROQUE Tuna Melt	131
<i>Croque \$5+</i>	135
<i>Beans</i> ON CROQUE	139
Allo CROQUETTE	143
Croque Neutral.....	148
CROQUE DOG	152

Boodschap van algemeen nut:

**WIE IN DEZE FASE
VAN HET BOEK
AL PROBLEMEN
HEEFT: PAPIER
EN KARTON
KOMT OM DE
VIER WEKEN, DUS
NOG HEEL EVEN
GEDULD.**





The Big Mac

Recept

4 sneden toastbrood

ik beveel 'Harry's' aan. *Hij is de gast die ge zoekt als ge croques maakt*

Rode ajuin

wit kan ook, zolang het maar ajuin is

Tomaten

géén must, ik haal ze er toch weer tussenuit. *J'ai un coeur de boef maar geen coeur de boeuf helaas.* Hoe hard ik ook probeer. Het is de textuur die mij niet aanstaat

Augurk

voor de liefhebber, maar toch onder lichte dwang

2 hamburgers

kwantiteit én kwaliteit *godverdomme*

IJsbergsla

of in ieder geval iets groens krokant

Cayennepeper

Cheddar

hoe meer, hoe beter





Och ja, de saus

Piccalilly
Ketchup
Mayo
Azijn
Cayennepeper





Verschillende studies tonen aan dat de mens 5 basissmaken heeft: zoet, zuur, bitter, zout en ik wil nie gaan werken ik wil zuipen en fretten op een terras in't zonneke.



Swedish sausages



Recept

Gekarameliseerde ajuin
geduld en suiker voor nodig

Tijm

Witte pens ofte *boudin blanc*
mijn en uw lievelingsworst

Mayo

Dragon

Gruyère

Blauwe woordspeling,
ik weet het. Wel
een croque met het
welriekende bouquet van
kermissen en braderijen.
Alleen al ernaar kijken
katapulteert je terug
naar je eerste bier aan
de botsauto's en
tong-tegen-tongcontact
achter de bosjes.
Nostalgie om in te
bijten nondedju. (Na de
klassieke 'godverdomme'
mogelijks mijn
lievelingsscheldwoord)

Worst case scenario



part 2

Recept

Gekarameliseerd appeltje
voor de dorst die nog moet komen

Mosterd
bij voorkeur 'Gentse Tierentyn'

Tijm
Bloedworst



LE FRICAN(DON)

Recept

Zuurdesembrood

van de 'Cru' – *als ge dit niet kent =
opzoeken die handel*

Fricandon

gehaktbrood, *pain de veau,*
gemengd pretpakket, ge weet wel

Krieken uit een bokaal

Gruyère

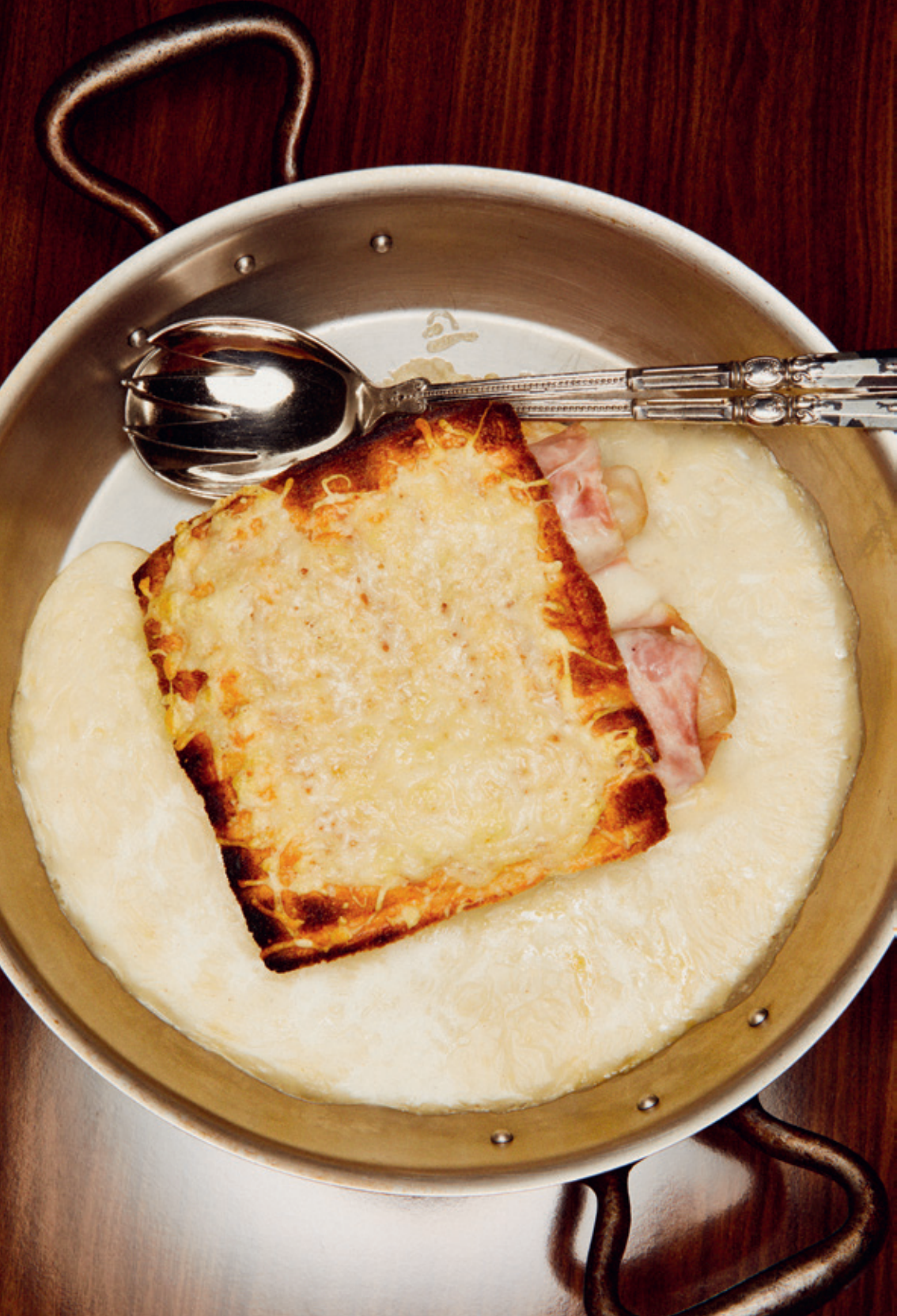
gerapst



**Krieken en
familiefeesten
hebben met elkander
gemeen dat ze beide
worden opgelegd.
*En serieus zuur
kunnen eindigen.* Als
ik denk aan krieken,
dan denk ik aan
vroeger. Of was het
andersom?**



**Fake fruit is ook fruit.
Vraag maar aan Facebook.**



C'est

Recept

Het leven kan soms simpel zijn:
ge neemt het witloof **UIT** de
oven en ge steekt het **TUSSEN** de
boterhammen. Een bitterzoete
smaaksymfonie op zijn eigen.

*Zet ondertussen The Verve
nog eens op.*

Chicon

