

Heerlijke column

NAGENIETEN

Wat een heerlijke vakantie is het geweest, ze zindert nog altijd na. Eerst gingen we een weekje naar Ibiza om samen met het gezin echt te relaxen en van *quality time* een statement te maken: eten, drinken, op het strand spelen met Grace en dan vroeg in bed, zalig! Grace groeit als een kool en is heel geïnteresseerd in alles wat in het mondje mag, wat mij natuurlijk dolblij maakt. We maken samen graag lange wandelingen, plukken dan wat fruit en maken er heerlijke dessertjes mee. Zoals een lekker krokant vanille-zanddeegje (kan je zelf maken of kant-en-klaar kopen). Ik maak met zo'n meloenschepje wat balletjes van mijn bosvruchtenroomijs en duw er dan onze vangst tussen, in dit geval sappige, ontpitte kersen. Haar kleertjes moeten eraan geloven met al dat gesmikkel, maar genot en interesse zijn voor mij belangrijker dan propere kleren. Al hebben Grace en ik wel wat met schoenen en kleurtjes. We hebben samen onze eerste zomersolden achter de rug, supertof. We nemen Grace zo veel mogelijk overal mee naartoe, en ze geniet dan van alle aandacht. Daarnaast heb ik deze zomer een paar zon- of regenovergoten muziekfestivals meegepikt, waar vooral Stromae een grote indruk op me gemaakt heeft: wat een artiest! En ik heb nog meer gefeest: mijn zus Vero is ook in het huwelijksbootje gestapt, na ruim twintig jaar samen. Maf hé? Het maakt mij en mijn fiere mamsie alleen maar heel gelukkig. Een prachtige prinsessenjurk, stralende zon, heerlijk eten, lieve, aandachtige vrienden en familie, een betoverende locatie en liefde ... wat moet een mens nog meer hebben? Tja, nog een lang en gelukkig leven hé!

Ik heb deze zomer ook gewerkt natuurlijk, wat dacht je van een Beijing-avontuur?! Samen met negen andere vrouwelijke chefs van over heel de wereld ben ik er gaan koken voor het goede doel The Hope Foundation. Een week lang hebben we elke avond events verzorgd die geld opbrachten om scholen in China te kunnen bouwen. Het gaf me veel voldoening en ik ben weer een ervaring rijker. Veel tijd voor ontspanning was er weliswaar niet, maar ik heb toch wat kunnen meepikken, zoals the Summer Palace, waar je met motorbootjes of pedalo's over een enorm meer kan varen en tempels kan bezoeken. Voor de lekkerste pekingeend moet je bij Da Dong zijn, heb ik ontdekt. De serieuze, spierwit geklede koks komen er de heerlijk krokante, gelakte eend aan tafel piekfijn versnijden. Het is echt waanzinnig lekker! Ze hadden er ook een zoetzure vis, die zodanig versneden is dat hij op een egel lijkt. Zot, nog nooit zo'n lekker zoetzuur gerecht geproefd. Maar het grootste avontuur beleefde ik in Beijing toch in de keuken. Het blijft natuurlijk moeilijk om een leger personeel te dirigeren als je zelf geen bal Chinees praat en de tolk niet weet waar ze eerst moet helpen. Maar het is goed gekomen met het menu, dankzij doorzetting, geduld én gebarentaal die ter plaatse uitgevonden werd. Ondertussen zijn de opnames voor De Keuken van Sofie weer bezig, met heel veel leuke gasten. Yep, kijken is de boodschap, ik ben er weer klaar voor!

Sofie Dumont

Chef-kok Sofie Dumont, www.sofiedumont.be



Fiere mamsie en ik



Wandelen, plukken en ... genieten!



Zo mama, zo dochter



Vis vermomd als egel



Op Beijing-avontuur!