

Heerlijke column

LEVE DE FEESTDAGEN

Nu jij dit leest, lig ik hopelijk even met mijn *derrière* in een knusse zetel uit te rusten van een gezellig druk jaar en uit te kijken naar ... jawel, de feestdagen! Het is weer zover: met z'n allen rond de kerstboom, het schoonste servies op tafel, cadeautjes voor vriend en familie, en ook een mooie outfit natuurlijk. Ik kon daar vroeger uren mee bezig zijn: met m'n haar, make-up, gepaste kledij en de juiste accessoires. Maar zo perfect was alles na klokslag 24 uur niet meer: pijnlijke voeten omdat die hak van 11 cm blijkbaar toch iets te hoog was, een jurkje dat als ik met ingetrokken buik rechtop stond, mooi was maar oncomfortabel begon te spannen, een te kleine clutch met alleen maar mijn lippenstift en gsm ... Vandaag is dat gelukkig anders en draait het vooral om gezelligheid en comfort. Daarom hoeven het nu ook weer geen slobbertrui en sneakers te zijn, maar met een elegant topje, lederen rok en een redelijke hak is het ook prima voor mij. En daarbij natuurlijk een handtas waar ook pampers, slabbetjes en natte doekjes in kunnen, naast mijn lipgloss, portefeuille en gsm. Met kerst ben ik graag omringd door mijn familie, met een lekker klassiek menu op tafel en pakjes onder de boom. Of met z'n allen naar de kerstmarkt en daar ons buikje vol eten aan elk kraampje dat lekker ruikt. Jeanne, de dochter van mijn zus, en Grace vinden een molentje of het reuzenrad dan geweldig. Voeg daarbij een paar knuffelmomenten en leuke foto's, en ik ben gelukkig. Ook voor Nieuwjaar ben ik graag samen met mijn gezinnetje en dan, please, geen uren in de keuken. Ik ga dan op zoek naar lekkere ingrediënten die ik de dag ervoor kan klaarmaken, zodat ik helemaal in zenmodus kan aftellen naar middernacht met Wim en Grace. Het liefst van al wil ik eerst een frisse gin-tonic (1 groot glas, 6 cl gin, ijsblokjes, 2-3 schijfjes komkommer, 2 stukjes steranijs, 1 schijf limoen, 1 tak venkel: alles in het glas, verder vullen met tonic en santé!) en dan een tafel vol met lekkers om met de handen te eten. Een aperobordje met manchegokaas en ibericohesp, koude gepelde krieltjes met zure room en zalmeitjes, plat brood met looksaus, gebakken scampi's, vongole met chili en gember ... Mmm, heerlijk! Het hoofdgerecht wordt dan een *all-in-one* schotel met groenten en vis, en de laatste gaatjes vullen we met een voorafgemaakte tiramisu of chocolademousse *extra dark*. Met nog een lekkere fles wijn erbij en om af te sluiten misschien nog een *Irish coffee* ... We moeten tenslotte niet met de auto rijden en ja, om 24u10 in slaap vallen is toegestaan! En ja, we gaan 'zondigen', alhoewel ... Soms denk je al dat je niet goed bezig bent als je nog maar naar een aardappel of brood kijkt ... Wel ik ga die niet schrappen, ik vind 'versheid' en 'variatie' in mijn eetpatroon belangrijker. En wat is nu lekkerder dan versgebakken brood met een beetje boter en zeezout? Natuurlijk moet het niet elke dag, maar ik wil het er dan absoluut bij! Soit, ik wens jullie nu al een fijn eindejaar toe, en als er op culinair vlak een goed voornemen moet zijn: eet met mate, vers en gevarieerd, maar vooral zo veel mogelijk dingen waar je gelukkig van wordt. Drie dikke kussen!

Sofie Dumont

Chef-kok Sofie Dumont, www.sofiedumont.be

Recepten voor een no-nonsense feesttafel vind je op mijn site www.sofiedumont.be.



De lichtjes branden!



Feestoutfit 2015



Mijn ideale aperitief



Ook Grace houdt van de kerstmarkt



Drie dikke kussen van ons!