

# Heerlijke column

## NOG EEN TOASTJE?

Een spiksplinternieuw jaar, dat betekent royaal kussen en massa's gelukswensen. Misschien ga je net zoals ik zelfs nog wat doorfeesten, om ook nog met een paar gasten voor wie je in 2014 geen tijd had, te kunnen vieren. Bij mij zijn dat meestal familie en vrienden, *guilty me* ... Maar met een gepast diner wil ik hen toch nog in de bloemetjes zetten.

De te zware en arbeidsintensieve gerechten ga ik op mijn feestje wel vervangen door makkelijke lichte en *dummyproof* gerechten, zo kan manlief ook een handje toe steken! (*smile*) Dat lijkt me trouwens een prima idee voor man en vrouw in 2015: echt samen aan de slag gaan met elk z'n to-dolijstje: eten maken of afwassen, tafel dekken of afruimen, zorgen voor de aperitiefhapjes of de drankjes ... *Deal?* Maar dan wel niet zeuren als het niet perfect gedaan is zoals jij het wil, het moet leuk blijven!

Zelfgemaakte toastjes vind ik zelf altijd een lekkere start voor een feestmaaltijd, het is een topbasis waarmee je alle kanten uit kan: zoet of hartig, met oud brood ... Makkelijk, snel en mooi. Als hoofdschotel ga ik het liefst voor een schotel waar alles in zit, en één die ik op voorhand kan klaarmaken, zodat ik echt wel tijd met mijn gasten kan doorbrengen. Zoals deze: een zeebaars (of dorade of griet, 1,4 kg voor vier personen), het hart van een groene kool in dikke sneden en tomaten in de helft gesneden met kappertjes erop. Strooi daar gesneden sjalot en zilvertuitjes over, pers er twee limoenen over, strooi wat peper en zout, en voeg wat olijfolie of klontjes boter toe. De eerste 25 minuten laat je de schotel onder zilverpapier garen in de oven op 220 °C en vervolgens vijf minuten zonder folie. Dan is het alleen nog een kwestie van zo fier als een pauw met de schotel aan tafel te verschijnen en die te serveren met een vers sausje van augurk, ui, kervel, dragonazijn en olijfolie.

Denk als dessert eens aan verloren brood met stokbrood: dat is lekker sappig en zacht vanbinnen en zalig krokant aan de buitenkant door de gekaramelliseerde suiker. Nog een bolletje roomijs erbij en ... af! Heb je een te groot schuldgevoel, vervang de bruine suiker dan door kokosbloesemsuiker en volle melk door amandel- of sojamelk, en kies eventueel glutenvrij brood. Voor Kim Clijsters heb ik in 'De Keuken van Sofie' een gluten- en lactosevrij verloren brood gemaakt, check m'n site.

Begint het riempje in je broek te spannen? Door de gezellige feesten gaat mijn riempje ook een gaatje minder dicht ... Maar hé, het is feest! Trouwens een tip: hou alle riempjes zonder gaatjes en slotjes van broeken, rokjes en shortjes bij, of ze nu uit stof, leder, zijde of wol zijn. Je kan er een mooie strik rond je hals mee maken, waardoor je een 'gewoon' hemd een instant coole look geeft. Zelfs lederen veters zijn er haast voor gemaakt. En ga tweedehands shoppen, ik krijg altijd leuke commentaar over mijn tweedehands kledij van bij Jutka en Riska of T2. Ze is dan ook uniek. Al zullen jullie ook nog veel op elkaar afgestemde outfits van Grace en mij te zien krijgen, het is sterker dan mezelf!

Sofie Dumont

Chef-kok Sofie Dumont, [www.sofiedumont.be](http://www.sofiedumont.be)



M'n feesttafel



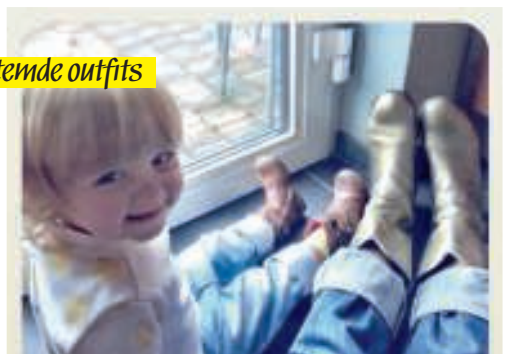
Samen koken, samen feesten



Cool met veters en riempjes



De perfecte start



Afgestemde outfits