

Heerlijke column

LOVE, LOVE ME DO

Ik hou wel van februari, van de droge, koude en zonnige dagen waarop ik kan genieten van het mooie Pajottenland. Dan kan ik uren rondkijken en weg-dromen, en dat geeft me dan weer adem en inspiratie voor al wat er nog komen moet, voor recepten ... Grace trekt er dan met me mee opuit op haar fietsje of in de buggy, en wordt vriendjes met paardjes, geiten, koeien, eenden ... En dan terug thuiskomen in een warm huis, zàlig.

Qua food kunnen we deze maand, als de zon wat blijft schijnen, van de duurzete scheut ter wereld proeven. Neen, geen sojascheut, maar hopscheut. Geen enkel product is zo streekgebonden en Vlaams, en bovendien zijn hopscheuten de voorbode van de lente. Een uur plukken levert nauwelijks één kilogram op, daarom ook dat ze zo duur en zeldzaam zijn. Ze zijn een echte delicatessen, die zonder veel poespas kort gestoomd wordt met peper en zout, en geserveerd met een gepocheerd eitje. Er is nu ook de skrei, jonge kabeljauw. De vis wordt ook de liefdesvis genoemd, omdat de mannetjes en vrouwtjes buik tegen buik zwemmen tijdens het paren. Skrei is zeer delicaat van smaak, ideaal om een moot met nog wat wintergroenten in de oven te schuiven. En als je zoals ik, Wim en Grace graag kaas eet, kies dan voor een Zwitserse Appenzeller of een Franse Roquefort, die zijn nu op hun best. Toastje erbij, een glaasje wijn, en tevreden!

Maar februari is natuurlijk de liefdesmaand bij uitstek. *You love it or you hate it*, maar je kan er alleszins moeilijk naast kijken. Wim heeft alvast gescoord, een roos krijgen van hem doet altijd plezier. Maar hij laat mijn moederhart nog meer smelten door ook een allereerste roos voor Grace in haar kamer op te hangen. Jongens, dat zijn goeie punten, hoor! En je liefste eens lekker in de watten leggen, dat kan toch voor niks slecht zijn hé. Deze keer ga ik wel niet zelf koken, maar zullen we hand in hand richting een restaurant wandelen vanuit een gezellige B&B, zoals De Witte Nijl. Een prachtig huis met dito kamers, het is er echt een beetje Afrika in Antwerpen. Ze zijn er erg attent en zorgen voor een uitgebreid ontbijt, moet je beslist eens doen! Onze Grace mag dan even bij Omi of Mami gaan logeren, en dat vindt ze fijn - nee, ze wordt er echt niet verwend! (brede smile) Ik ga het liefst naar een klein, sfeervol restaurant waar je zo veel mogelijk met je handen kan eten, ik vind dat zàlig in een romantische sfeer. Libanees, Japans of Indisch, laat maar komen! Of een gigantische zeevruchtenschotel, je weet nooit voor wat het goed kan zijn! (lol) Het geeft me ook een instant vakantiegevoel. Een dessert moet er ook absoluut bij, een klassieke dame blanche of sabayon à la flottante. Of crème brûlée, dat kan er ook altijd bij. Een klein beetje een 'Ik heb te veel gegeten'-gevoel mag zeker. En dan uitslapen, rustig opstaan, voetjes onder tafel schuiven en opnieuw genieten van een uitgebreid ontbijt. Daar is toch niks mis mee? Ik maak de dag erna wel een lange wandeling in het Pajottenland! Maak het liefdevol en gezellig!

Sofie Dumont

Chef-kok Sofie Dumont, www.sofiedumont.be



Een roos voor mij ...



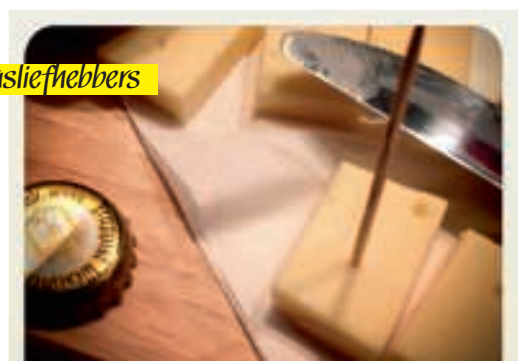
... en een voor Grace!



Heerlijke B&B



Eropuit in het Pajottenland



Kaaslieffhebbers