

Heerlijke column

HIEPERDEPIEP ...

Hoera! Op 7 maart komt er weer een jaartje bij en ik voel me daar zeer oké bij. Dat komt hoofdzakelijk omdat ik omringd ben door een geweldige dochter en man, mijn job ontzettend graag doe (die is eigenlijk elke week anders), op tijd en stond kan reizen en met veel interessante mensen in contact kom. Ik voel me eerlijk gezegd elk jaar beter en beter. Zoals een belegen kaas die altijd maar beter wordt, laten we maar zeggen. *Lol*.

Wat ik stiekem hoop dat er in mijn pakjes zit? Met parfums, geurkaarsen, sjaals of bloemen doe je me altijd een plezier, maar sinds kort probeer ik me te focussen op wat ik echt nog goed zou kunnen gebruiken. Zo zou ik voor mijn verjaardag graag een nieuw donsdeken krijgen, zo'n heel dik, toch licht en megawarm. Eentje waar ik zowel zomer als winter van kan genieten. En ja, ik wil wel bijleggen, want die zijn heel prijzig, pure luxe. Al heb ik wel één belangrijke voorwaarde: dat er in het label staat dat het dons op een correcte manier gewonnen is en bijvoorbeeld niet van levende ganzen geplukt werd. Mijn nachtrust wordt anders pure horror in plaats van luxe! Ik heb daar namelijk een verschrikkelijk filmpje over gezien. Dan slaap ik nog liever onder een krant op de grond!

Op mijn verjaardag wil ik genieten van mijn gezin - met Grace torens van Lego maken omdat het weer eens regent bijvoorbeeld - en lekkere, simpele kost klaarmaken. Zoals mijn *hubby's* favoriete gerecht: kip uit de oven met sla, tomaten en appelmoes, en vanillepudding als dessert. Voor de kip heb ik dan ook weer een voorwaarde: geen plofkip die van nul naar twee kilogram groeit in veertig dagen en slechts vier euro kost. Je vindt ze voor die prijs zelfs al voorgebakken. Denk daar toch eens logisch over na: dat kan niet goed zijn. Deze op de foto kostte veertien euro. Tja, het beestje weet dan ook wat zon, regen, gras en wind zijn, en dat heeft de dag van vandaag zijn prijs. Ik wil niet belerend overkomen, maar vanuit mijn voorbeeldfunctie mag ik toch soms ook eens zeggen waar het op staat, niet?

Wat je vanaf deze maand volop kan eten is - joepie, joepie! - avocado. Dat is *by the way* geen vrucht maar een bes, die groeit aan een boom tot twintig meter hoog. Ikzelf vind avocado heerlijk en heb er dan ook altijd in huis. Een tip: schud de avocado voor je hem koopt en neem hem niet mee als de pit los zit. Om te rijpen steek je hem in een zak met een appel of banaan. En nu we het over fruit hebben: ik heb altijd zomers fruit in mijn diepvries steken, zodat ik de *rainy blues* kan wegbakken! Een lapje bladerdeeg of korstdeeg, amandelpoeder erop, ontdooid fruit, wat vanille rietsuiker, 25 minuten laten bakken op 195 °C en hupsakee: *done!*

Vergeet zeker de data van de Goed Gevoel Ladies Fair niet in je agenda te schrijven, het wordt er weer supergezellig. Dit jaar geef ik er workshops voor mama of papa met dochter of zoon. Surf voor meer info naar www.goedgevoelladiesfair.be

Sofie Dumont

Chef-kok Sofie Dumont, www.sofiedumont.be

Torens bouwen met Grace



Voor mij geen plofkip!



Hubby's favoriete gerecht



Kom je naar mijn ouder-kind workshop?



Bye bye rainy blues!

