

# Heerlijke column

## KEIGOED BEZIG

Ik heb een zware, maar bijzonder fijne *Holy Pop-up* achter de rug. Dan kook ik in een klooster in Herne, een prachtig pand omsingeld door groen, helemaal omringd, met een christelijke maar geen *trezebezekes*-sfeer. Het klooster werd helemaal opgesmukt door Sylvie en haar broer Stef, die de *concept store* Mamuli uitbaat in Vlaams-Brabant - dames, wees gewaarschuwd, daar gaat je hartje sneller slaan van de leukste handtassen, juwelen, het bedlinnen, servies ... En er is een *kids corner*, zodat je op het gemak kan snuisteren. Maar amai, wat kwamen jullie met velen naar Herne, goedgehumtst, enthousiast en met een grote honger. Dat gaf me na elke service een ongelofelijke boost. Heerlijk om weer eens een keukenbrigade te kunnen begeleiden, maar vooral ook me nog eens te kunnen uitleven met versgeplukte kruiden. Creatieve gerechten kunnen samenstellen met ingrediënten uit de streek, die dan ook nog het duurzame label 'Commilfo' dragen, maakt me dankbaar en geeft me een enorme voldoening. En telkens ik een bord vol seizoensgroenten en kruiden, en het vlees van bij Dierendonck - ge-rookt in de *green egg* (een *ingenieuze buitenoven in de vorm van een ei die je zowel voor bbq, pizza, roken ... kan gebruiken, nvdr.*) - op tafel zette, zag ik op de gezichten rondom mij enkel een brede glimlach, zalig!

Tijdens zo'n heftige periode kan mijn kleine apenoot genieten van de goede zorgen van de liefste omi en mami van deze wereld - thanks, ladies! - maar daarna voel ik toch een grote drang om zelf weer veel *quality time* door te brengen met haar en Wim. Haar in haar bedje kunnen stoppen, samen in bad gaan of een puzzel maken of een balspel spelen, gaan wandelen, haar op de schoot nemen voor haar melkje, samen een kom soep en een boterham eten ... Yep, die gewone dingen zijn goud waard voor me. Daarom kus ik mijn beide handjes dat ik mijn agenda zelf kan regelen. Zo kan ik me gedurende een periode op het intense gastronomiegedeelte richten, om dan weer helemaal te genieten van een andere volle agenda, die van m'n gezin. Daar haal ik trouwens veel inspiratie uit voor mijn werk. Zo is Grace mijn grootste inspiratiebron geweest voor mijn nieuwe boekenreeks. Het eerste boek van de drie, 'Op de groei', is nu uit. Dankzij Grace ben ik rationeler beginnen te denken en ook rationeler eten beginnen te maken. Toen ik in verwachting was van haar, wilde ik bijvoorbeeld vooral weten wat ik uit natuurlijke ingrediënten kon halen dat zowel mijn eigen lichaam als de baby die erin groeide, ten goede zou komen, en wat kwaaltjes kon verhelpen. Ik wilde niet uitgaan van het principe: wat goed is voor ons, is ook goed voor haar. Ik dacht net omgekeerd. En ik doe dat nog altijd. Een maaltijd voor kinderen wordt opgesplitst in een klein stukje vlees of vis, iets meer patatjes, pasta, rijst of quinoa, en daarbij véél groenten. Dus doen we het nu zo voor het hele gezin. En krijgt zij een fruitpapje als vieruurtje, wel dan Wim en ik ook. Wij zijn keigoed bezig, en zo hoort het! En omdat het zomer is, nemen we natuurlijk ook af en toe eens een bord vol aardbeien met een ferme toef slagroom!

*Sofie Dumont*

Chef-kok Sofie Dumont, [www.sofiedumont.be](http://www.sofiedumont.be),  
Instagram/Twitter: [sofiechefdumont](https://www.instagram.com/sofiechefdumont), Facebook: [sofie dumont](https://www.facebook.com/sofie.dumont).

**Meer info: concept store Mamuli: [www.mamuli.be](http://www.mamuli.be), Holy Pop-up: [www.sofiedumont.be](http://www.sofiedumont.be).  
Duurzame markt Jette Met/Commilfo: elke woensdag van 15u tot 19u op het Kardinaal Mercierplein in Jette. Het boek 'Op de groei' is nu te verkrijgen in alle boekhandels.**

M'n nieuwe boek!



De smaak van de zomer!



Soep met brood, meer moet het soms niet zijn



Niets zo fijn als samen wandelen



Zij inspireert me

