

# Heerlijke column

## 'HET GAAT ZO SNEL!'

Niet te geloven, ook ons kind gaat vanaf deze maand naar school! We kunnen het niet genoeg benadrukken, het cliché: het gaat zo snel. Voor je het weet, staat ze klaar, zo fier als een gieter dat ze naar school mag. Grace is echt dolenthousiast: 'Mama, ik mag bij Tuur en Naija in de klas!' En: 'Graceje gaat spelen en pipi doen op het babytoilet'. Het blijft toch een raar gevoel, ze is al zo groot en flink. Vanaf de dag dat je kind geboren wordt, moet je eigenlijk leren om afstand te nemen: uit je buik naar de borst, van de borst naar de fles, naar de opvang ... en in geen tijd sta je dan aan de schoolpoort. Er jagen honderden vragen door mijn hoofd: zal ze wel luisteren, zal ze kunnen stilzitten, zal het op die kleine wc'tjes wel lukken, zal ze geen koekjes uit de andere brooddoosjes wegritsen of er drankjes uitnemen? Ik zou zelf namelijk heel nieuwsgierig zijn naar wat er in die andere doosjes zit, en zo'n groep kindjes leiden lijkt me zo chaotisch, al is juffrouw Leen er gerust in.

Wat ik Grace meegeef? Een bekertje dat ze makkelijk kan openen met koude thee van citroen en jasmijn met wat honing, dat vindt ze zalig. Later kan ik dan variëren met munt, tijm, groene thee ... Ook een perzik in stukjes gesneden krijgt ze mee en een boterhammetje met *express chocopasta*: je plet een halve banaan tot moes en mengt er een theelepeltje ongezoet, liefst rauw cacao-poeder onder. Je kan er wat agavesiroop bij doen om het extra zoet te maken en dan uitsmeren op grijs of roggebrood, korstjes eraan! Heerlijk vinden wij dat. Het wordt vast wel druk, zowel Wim als ik werken fulltime. Dan een kleine bengel al om 15u gaan ophalen op school en tegen 18u een avondmaal op tafel toveren, het is een uitdaging. Voor iedereen. Ik zorg dat ik altijd, maar echt altijd, de volgende ingrediënten in huis heb: ui, look, sjalot, verse of gedroogde chili, volkoren pasta, rijst, couscous, quinoa en bulgur, rijstnoedels, opgelegde tomaten en artisjokken, gegrilde aubergines, tomatencouillis en tomatenblokjes, pesto, kikkererwten, linzen, sardines. Zo maakte ik vandaag in een wip volkoren strikjes met een heerlijke puttanesca-saus waar ik extra opgelegde artisjokken, olijven en opgelegde tomaatjes, een eetlepel zure room, een flinke draai van de zwarte pepermolen en een bot verse kervel door gemengd heb.

Verse kruiden zijn trouwens ook iets dat je altijd kan voorzien (of zaai ze, nog handiger en dan bewaren ze natuurlijk langer), ze zijn heel dankbaar om onder elk gerecht te mengen: ze frissen het op en geven het een meerwaarde. En nu we het over eten hebben: dinsdag had ik nog een heerlijke werklunch, bij Fiskebar in Antwerpen. Je vindt er enkel vis en schaaldieren, die altijd met veel groenten geserveerd worden. Ik koos de Fisk en chips met tartaar en kreeg een joekel van een gepaneerde kabbeljaauw op een puree van erwten. Heerlijk, een aanrader dus. Bekijk als je er bent zeker ook de dessertkaart met onder andere een mojito-tartaar van rawfoodchef Jullie, zalig! Succes met de schoolstart iedereen!

*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).

