



Kijk wat ik vond tijdens het inpakken!



Ook deze foto van Grace dook opnieuw op



Tijd voor elkaar ...



... en cocktails

VERHUISD

Een nieuw jaar, een nieuwe thuis, want wij zijn net verhuisd. Deze feestmaand was vreemd genoeg de makkelijkste periode daarvoor in onze agenda. Dankzij een prima organisatie, merendeels door Wim, is alles ook vlot verlopen. Ik had uiteraard de taak op mij genomen om tijdens de verhuis zowel in het oude als in het nieuwe huis iedereen van eten te voorzien. Ik ben daarbij trouw gebleven aan mijn ovenschotels, soepen en eenpansgerechten, zodat je maar één plank en pot of schaal moet afwassen. Top, op zo'n drukke momenten. Weet je niet goed meer hoe je eraan moet beginnen? Kies absoluut voor seizoensgroenten. In deze periode zijn aardpeer, knollen, raapjes, spruiten en witloof op hun best, dus zwier ze maar in je kar. Ze zijn perfect te combineren met varkensgebraad, een moot vis of gehaktballetjes, of met een paar lekkere stukken ossenstaart voor een topbouillon. Was, schil en snij de groenten in grove stukken en hou daarbij rekening met de gaartijd van elke groente. Witloof snij je doormidden in twee stukken, witte-, rode- of groenekool snij je in schijven van 1,5 tot 2 cm, spruiten in twee, rapen in zes ... Leg alles in een ovenschaal, verdeel er ongeveer vier eetlepels olie over, wat tijm, laurier of rozemarijn (vers of gedroogd), eventueel wat look, en een ui in partjes gesneden. Meng alles nog eens goed door elkaar en je schotel is klaar voor de oven (20 à 25 minuten op 190 °C). Een varkensgebraad en gehaktballetjes mogen er van bij het begin bij, voor een moot vis wacht je beter tot de laatste 10 à 15 minuten, anders wordt die te droog. Je kan er rijst, quinoa of aardappelen bij serveren, maar zelf heb ik dat nooit gedaan: we hadden meer dan genoeg aan de heerlijke groenten.

Het is me opgevallen dat we de laatste tijd eigenlijk ook veel minder rood vlees gegeten hebben, en we hebben het ook niet gemist. Gevogelte en vis zijn gewoon het lekkerst in deze groentegerechten. En waarom niet een keer per week vegetarisch eten? Je hoeft zelfs niet in verhuismodus te zijn om van deze schotels te genieten.

In een periode van verhuizen, vermoeidheid en veel organisatie lijkt het een ondenkbaar plan om een leuke outfit uit te zoeken en een dateavondje in te plannen. Maar ik kan alleen maar zeggen: doen! Het is een heel gedoe, dat zoeken in dozen naar dat ene leuke accessoire en je moet je er bij wijze van spreken naartoe sleuren, maar zodra je daar dan zit, ben je zo blij. Dan is het genieten van die hapjes en een cocktail. Even een time-out. Wij trokken naar gin-tonicbar The Mad Hatter Hendrick's en cocktailbar Jones & Co in Antwerpen (Pelgrimstraat 7). Wat een zalige avond was het! Een taxi en een hotelletje zijn dan ook altijd een deel van ons plan. Heerlijk, slaapwel! Dan raak je weer helemaal opgeladen voor het dagelijkse treintje dat maar blijft denderen.

Geniet van de feestdagen en hun naweeën!

Sofie Dumont

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