



Zeker proberen: hasselback potatoes!



Dol op ijsjes ...



... zelfs in onze kleerkast



Steun jij ook SOS Kinderdorpen?



LET THE SUNSHINE IN!

Alright, bijna officieel zomer en *I love it!* Waarom? Onder andere omdat de nieuwe patatjes er zijn! Jullie weten al langer dat ik helemaal gek ben op aardappelen, ik zou ze onmogelijk uit mijn wekelijkse eetpatroon kunnen bannen. En het is ook gezond voor Grace, die al een echt aardappelboerinetje is.

Ik eet nieuwe patatjes het liefst met de schil, met wat olijfolie of boter en zeezout. Ik kan me daar echt ziek aan eten. Of probeer eens hasselback potatoes, dat is echt heel simpel. Was de patatjes zacht - schrob ze niet, want de pel is zo dun dat je ze er anders afschrobt! Snij ze vervolgens net niet tot beneden in, om de 3 mm ongeveer. Doe de aardappelen in een grote kom, besprenkel ze met olijfolie of gesmolten boter, peper en zout, leg ze vervolgens op een bakplaat en rooster ze 35 minuten in de oven op 185 °C, tot ze goudbruin en gaar zijn. Je kan er de vijf laatste minuten dat ze in de oven zitten eventueel nog wat Parmezaanse kaas over raspen, zólig!

Waar Grace en ik nog gek op zijn? Op ijsjes. Dat zie je zelfs in onze outfits! Zelfgemaakte ijsjes uiteraard, van rijp seizoensfruit. Gewoon het fruit mixen, er eventueel wat kokossuiker aan toevoegen (maar als je fruit echt rijp is, is dat meestal niet nodig), in vormpjes gieten, in de diepvries stoppen, een paar uur wachten en - tada! - genieten maar. Je vindt nog meer ideetjes in mijn 'Op de groei'-boeken. Een extractie voor de lieve mama's en papa's die hun best doen om vers en gevarieerd te koken: een mojito-ijslolly van limoen, munt en rum. Want als je vers eten maakt voor je gezin, mag je jezelf ook belonen, niet?

We gaan geregeld richting kust nu het opnieuw mooi weer is, en dan heb ik altijd mijn frigobox mee. Niet om klaargemaakt eten in te stoppen om daar op te eten - wat trouwens ook best fun is. Nee, ik steek hem pas ter plekke propvol, met vers gevangen vis van de vismijn in Oostduinkerke. Terug thuis steek ik de vis dan per portie en met naam en datum op in mijn diepvries, zodat we toch minstens eenmaal per week vis kunnen eten. Ook garnaltjes, wulken en rog op azijn neem ik steevast mee, maar die zijn de avond zelf al op natuurlijk ...

Als jullie in april naar de Goed Gevoel Ladies Fair in Gent geweest zijn, hebben jullie hopelijk een pannenkoekje geproefd. Ik bakte ze ten voordele van SOS Kinderdorpen, een project dat me na aan het hart ligt. Al vier jaar ben ik meter van een geweldig jongetje: Mihretu. We sturen hem briefjes en tekeningen van Grace, waarop we steeds een beleefd en happy antwoord krijgen. Hoe het werkt? Heel simpel: elke maand een klein bedrag storten - fiscaal aftrekbaar dan nog - om deze mooie organisatie te steunen in haar levenswerk.

Een paar jaar geleden reisde ik naar Ethiopië om hun inzet aan den lijve te ontdekken en er een van hun dorpen te bezoeken. Die vind je trouwens in de hele wereld, ook in België. Het is ongelofelijk aangrijpend om te zien hoe weeskindjes er liefdevol opgevoed worden. Ze komen er niets tekort, zijn gezond, beleefd en respectvol, en ze sprankelen van de energie. Ze kunnen er op een mooie manier opgroeien tot verstandige volwassenen. SOS Kinderdorpen steunen is echt maar een kleine moeite, maar het betekent zoveel!

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).