



Op schoot bij mémé



Konijn met erwten



Mijn kruidenrekje ...



Kusjes voor de feestdagen

DE SMAKEN VAN MÉMÉ

Mijn beide mémékes waren zoals de meeste oma's vroeger niet weg te slaan uit hun keuken. Daar maakten ze de lekkerste en toch simpelste gerechten. Het intrigeert me nog altijd hoe ze vol overgave aan het eten begonnen en er telkens in slaagden om iedereen aan tafel te lokken, zonder dat ze hoefden te roepen, gewoon met de geuren van hun gerechten. Ze hadden nog geen Google, miljoenen kookboeken, avondlessen of workshops om zich door te laten inspireren, en toch was hun eten nooit saai, integendeel. Ze zorgden ook nog zelf voor alles: ze hadden kippen en groenten in de tuin, het varken en het rund werden in de buurt geslacht en het vlees verdeeld onder de burens. Ik zie nog voor mij hoe mijn ene mémé zonder verpinken duifjes slachtte, ze vervolgens pluimde en klaarmaakte. Je zou denken dat ik er als kind een trauma aan overgehouden zou hebben, maar nee, het leek zo naturel en vanzelfsprekend, en vooral met veel respect gedaan. En als ik aan haar kruidenkastje denk, man, wat stond daar weinig in! Zakjes met een elastiekje errond, gevuld met gedroogde tijm, laurier, peper en zout en een bouillonblokje. Als ik dan kijk naar het mijne dat uitpuilt ...

Het geheim van mijn mémés zat vooral in de kwaliteit van alle ingrediënten die ze gebruikten, en dat is iets wat ik van hen overgenomen heb. Ook ik probeer zo veel mogelijk te kiezen voor ingrediënten die duurzaam en met respect geteeld of gekweekt werden. Mijn grootmoeders praatten niet zoveel, maar door veel naar hen te kijken heb ik veel van hen opgestoken, en daar ben ik hun eindeloos dankbaar voor. En ze konden zeker tippen aan de hotelschool, want ze draaiden hun hand niet om voor een paté. En het brood dat ze bakten! Mijn mémé, haar weelderige boezem bedekt met een schort, kon daar dan flinterdunne sneetjes van snijden. Zo mooi om te zien, en vooral erg lekker.

Mijn mémés zijn nog altijd mijn inspiratiebron, eentje waar ik vaak op terugval en die me altijd op het juiste pad zet. Mijn zus en ik kregen vroeger van hen een boterham met choco avant la lettre: een gewone boterham met boerenboter en een dun tabletje donkere chocolade ertussen. Zulke dingen zouden we weer meer moeten doen, dan zouden die iconische boterhammen met choco niet zo onder vuur liggen. Of met speculaaskoekjes of wat peperkoek ertussen en dan in koffie soppen en je hartje ophalen van geluk!

Onlangs maakte ik nog eens een stoofpot met konijn en erwtes zoals mijn oma's dat deden. Grace eet dat graag. Er is niets moeilijks aan. Het belangrijkste is dat het vlees op kamertemperatuur is en je het mooi rondom aankleurt in een klontje boter en een likje olijfolie met daarbij wat versnipperde ui en knoflook. Blus met kippenbouillon, kruid met peper en zout en laat dertig minuten sudderen. De laatste vier à vijf minuten doe je er de erwtes bij, en *that's it*. Met patatjes erbij om in de saus te pletten! De kern van dit verhaal is, zoals ik al zoveel keren gezegd heb: kies voor kwaliteit in plaats van kwantiteit, en al zeker met kerst en Nieuwjaar. En hou het net zoals mijn mémés simpel, dat is het lekkerst, ook tijdens de feestdagen. Heb je toch nog wat inspiratie nodig? Ga dan zeker eens kijken op de site van mijn programma's 'Sofie in de keuken van' en 'De keuken van Sofie', daar vind je heel wat recepten van grootmoeders klassiekers. Geniet van de eindejaarsfeesten!

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).