

Sofie Dumont:

“We gaan stilaan terug naar de basis van het koken”

Voor vtm-kok Sofie Dumont (42) is kerst een periode om duimen en vingers bij af te likken. Van de klassieke kalkoen tot trendy fingerfood, haar feestdis ziet er elk jaar weer anders uit. Maar op nieuwjaar gaat de koksmuts aan de kant en schuift Dumont zelf de beentjes onder tafel... op Ibiza.



Sofie Dumont

Vtm-kok

Dit jaar sla ik het klassieke vijfgangenmenu, met soep en voorgerecht, over. Ik heb gewoon zin om de tafel vol te zetten met allerlei hapjes.

© FOTO: THOMAS SWEERTVAEGHER

Wat zijn jouw culinaire ervaringen met kerst en nieuw?

“Ik heb twaalf jaar achter het fornuis van een toprestaurant gestaan. In die tijd stonden de feestdagen vooral gelijk aan keihard werken, maar nu is het kerstdiner een echte familie happening voor mij. En dat mag best volgens de clichés zijn! Vorig jaar heb ik zelf een kalkoen gevuld met gehakt, truffels, cognac, paddenstoelen en kastanjes. Heel klassiek, met appelsiensaus erover. We hebben daar enorm van genoten aan tafel. Eén keer per jaar kalkoen eten kan zo lekker zijn.”

Ben je ook voor minder klassieke gerechten te vinden tijdens het kerstmaal?

“Ja, toch wel. Dit jaar sla ik het klassieke vijfgangenmenu, met soep en voorgerecht, zelfs over. Ik heb gewoon zin om de tafel vol te zetten met allerlei hapjes: hummus, verse groenten, hier en daar een warme ovenschotel. Het eten staat op tafel en iedereen schept zelf zijn bordje vol. Ik vind het een meer relaxte manier om samen te zitten, te babbelen en te genieten. Fingerfood past helemaal in de trend van sharing, ook al is dat nu al een versleten woord (lacht).”

En met Nieuwjaar, sta je dan ook in de kookpotten te roeren?

“Nee, dan is het met de voetjes onder tafel! Ik ga met mijn man Wim en dochtertje Grace (3) naar Ibiza, waar we een huis hebben. We zullen waarschijnlijk op het nieuwe jaar klinken met hierbas, een likeur gemaakt van de typische kruiden op Ibiza. Je mengt het met bittere tonic en een schijfje citroen: heerlijk, en zo klaar. Dat laatste is niet onbelangrijk, want vaak heb je tijdens de feestdagen nog meer werk aan de drankjes dan aan het eten (lacht).”

Het drankje is al geregeld, maar wat zijn je favoriete hapjes?

“Ik ben gek op zelfgemaakt platbrood met een yoghurt dip. Heel smaakvol met wat citrussalade, feta en basilicum erbij. Of met allerlei varianten op hummus, zoals kikkererwten en rode bonen. Platbrood is heel makkelijk te maken: je mengt de yoghurt met bloem, zout en speciale kruiden, je rolt het deeg op tot platte pannenkoekjes en bakt ze in de grillpan.”

Is kerst de juiste periode om wat meer te experimenteren in de keuken, of speel je beter op veilig?

“Goh, ik kan maar één ding aanraden: kies voor seizoensgebonden, lokale ingrediënten. Dat is voor mij het allerbelangrijkste. Je hoeft niet de duurste ingrediënten te gebruiken in het kerstmaal, hou het liever puur en onbewerkt. Ik vermoed dat we in 2017 weer meer zullen opschuiven naar de gewone keuken. Terug naar de basis van het koken.”