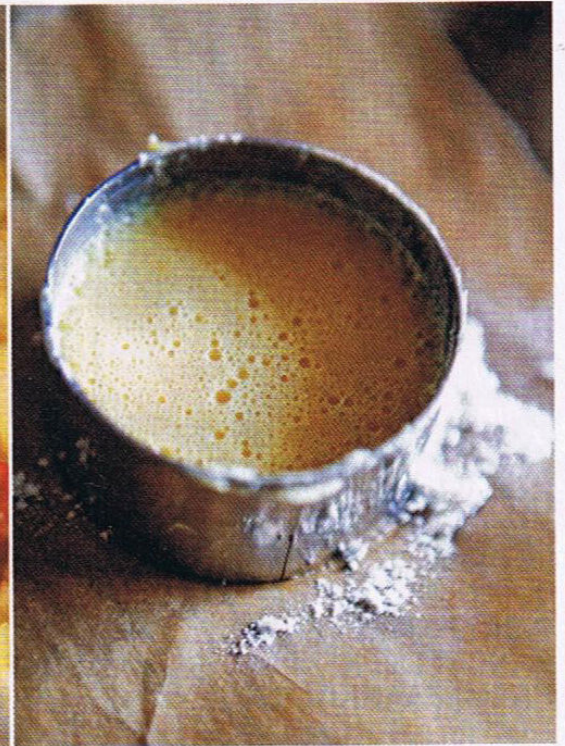
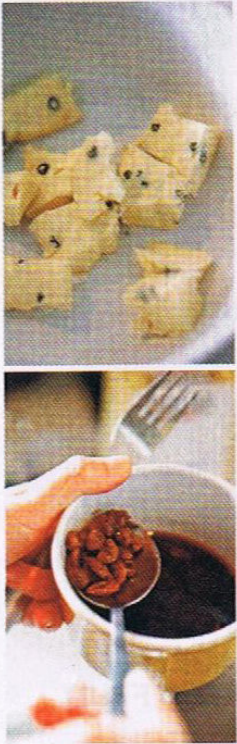


HOE MAAKT U HET?

Door Pieter van Doveren - Foto's Diane Hendriks



SOFIE VANDENBROECK KOOKT DAGELIJKS VOOR ZICHZELF. ZIJ GEBRUIKT UITSLUITEND VERSE PRODUCTEN.

Sofie Vandebroeck is na haar studies in Leuven blijven plakken. Zij werkt halftime voor KU Leuven als onderzoekscoördinator bij de Externe Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk. Haar vrije tijd gaat naar sport (spinning en lopen). Koken voor vrienden heeft zij gedaan van jongs af aan. De kunst van het kokkerellen kreeg zij met de paplepel toegediend. Moeder kon goed koken en vader presenteerde wijnen met een verhaal. Toen ze op de humaniora zat, is Sofie met haar zus begonnen met het bereiden van de kerstmaaltijd. Eerst heel eenvoudig en geleidelijk aan wat complexer. Die traditie bleef, want ook nu nog bereiden Sofie en haar zus de jaarlijkse feestmaaltijd.

Als alleenstaande werkende vrouw kiest Sofie niet de gemakkelijkste weg: zij kookt dagelijks voor zichzelf en gebruikt daarvoor uitsluitend verse ingrediënten. Als er vrienden over de vloer komen trekt de hobbykok alle registers open. Dan maakt zij een toer langs de betere eetwinkels, zoals slager Rondou en vishandelaar De Walvis. Thuis in de keuken zet zij alles op alles en ook het dekken van de eettafel krijgt dan extra aandacht.

Het gepubliceerde recept van de risotto bracht zij kort geleden mee naar huis uit Toscane. Sofie is gek op Italië: men verstaat er de kunst om heerlijke gerechten te bereiden uit eenvoudige producten. Het varkensvlees met de tarte tatin is een combinatie die Sofie zelf uitwerkte. Het recept van het chocoladegerecht komt van haar moeder.



Ampelomeryx 2008

DOMAINE DE
PELLEHAUT
8,19 EURO BIJ
DULST IN
BLANDEN
WWW.DULST.BE

