

De keuze van So?e

 **Knack** - 17 Apr. 2013
Pagina 67

Op tv, in boeken of in haar restaurant, Les Eleveurs. Als ze maar kan koken, dan is Sofie Dumont gelukkig. En dat wil ze overbrengen op haar publiek. Wij presenteren vier simpele recepten uit haar nieuwe boek Koken met Sofie.

De Keuken van Sofie, Borgerhoff & Lamberigts, 19,95 euro.

Ze werd in 2009 als chef-kok van Les Eleveurs in Halle verkozen tot Lady Chef of the Year. Eerder won Sofie Dumont (39) al de Prix Mandarine Napoléon voor Beste Dessert. Dat kwam niet uit de lucht vallen : na haar koksopleiding aan Elishout in Anderlecht en een specialisatiejaar Desserts, werkte zij vier jaar voor de bekende Brusselse chocolatier Wittamer. In 2007 nam ze met een zakenpartner Les Eleveurs over. Koken maakt mij happy, zegt ze. En die passie wil Sofie meegeven aan anderen. Dat doet ze op verschillende manieren. In haar gastronomische restaurant, uiteraard. Maar ook via boeken en culinaire programmas op tv. Eerst op VT4, waar ze twee seizoenen Goe Gebakken presenteerde daar kwamen later twee gelijknamige boeken van. Daarna op VTM, waar ze samen met topatissier Bernard Proot (DelRey) in de jury zat van Meesterbakker en waar ze intussen haar eigen, populaire, dagelijkse kookprogramma heeft : Koken met Sofie. Zowat alles komt in het programma aan bod : van licht en gezond koken tot creatief met restjes, van klassiek tot uitheems, van soep tot desserts. Het zijn recepten voor elke dag, voor moderne, bezige mensen van vandaag : niet moeilijk, wel smakelijk, gezond en altijd met een eigen twist. Het allerbelangrijkste voor Sofie is dat koken leuk is en dat je er plezier aan beleeft. En dat kan ook thuis, met de recepten en tips uit de tv-reeks, die nu verzameld zijn in het nieuwe, gelijknamige kookboek. Wij kozen vier gerechten voor u uit.

PORTRET TEN SIGFRID EGGERS

Copyright © 2015 Roularta Media Group. Alle rechten voorbehouden