

Caravanity

HAPPY CAMPERS LIFESTYLE

Caravanity CAMPING KOOKBOEK

Simpel, snel en lekker

~ Femke Creemers ~





www.kosmosuitgevers.nl

Eerste druk, 2015

Vijfde druk, 2017

© 2015 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Concept en tekst: Femke Creemers

Fotografie en omslagbeeld: Anki Wijnen, zilverblauw.com

Omslagontwerp en vormgeving: Casper Boot, zilverblauw.com

Illustraties: Marjolein Schalk, studiodeleijer.nl

ISBN 978 90 215 6513 2

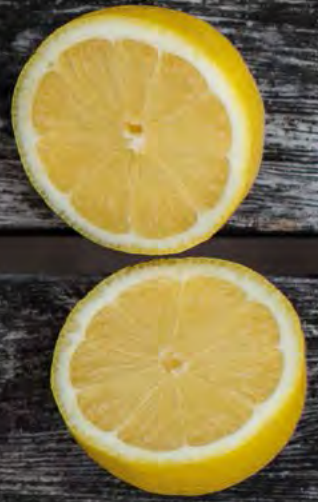
NUR 510

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.






KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Inhoud

Voorwoord	5
De uitrusting van je campingkeuken	6
Zo maak je een kampvuur	8

Recepten

Ontbijt en lunch	14
Snacks	32
Dips, dressings en marinades	44
Vis	50
Pasta	66
Salades en groenten	84
Pizza	106
Vlees	114
Toetjes en drankjes	136

Caravans

Haal alles uit je caravan	10
De vrolijke caravan	48
Elke plek een nieuwe vakantie	64
Liefde voor retro	82
Met champagne gedoopt	104
Teamwork bij de familie Boon	112
Taart uit de caravan	134
Het huiselijke caravannetje	152

Nawoord	154
Credits	157
Register	158



Voorwoord

Het liefst laat ik mij op vakantie verrassen in lokale restaurantjes, maar de leukste tentjes hebben vaak een *fixed menu*. Hoewel ik daar graag aanschuif en wijn drink uit plastic jerrycans, doe ik mijn uitgehongerde kinderen geen plezier met een *bisque*, *escargots* of *légumes grillés*. Zodoende mag ik als moeder met jonge kinderen een of ander pastagerecht maken in ons minimale campingkeukentje – mijn ‘ik kan mijn kont er niet keren-keukentje’ is toch leuk? Het gevolg is dat ik mijn inspiratie helemaal kwijt ben. Het resultaat: pasta, pastasalade en een barbecuetje. Prima, het volstaat, maar ik word er niet écht blij van op vakantie.

Mijn lievelingsrecepten:

1. Paella
2. Tonijn met sesam
3. Pan con tomate
4. Pizza avocado
5. Gamba's pil pil

Toen ik steeds meer plezier kreeg in kamperen, ging ik nadenken over een oplossing hiervoor. Het kan toch niet zo zijn dat ik geen lekkere, eenvoudige gerechten kan bereiden op de camping? Wat heb ik nodig om op een of twee pitten te koken? En wat te doen met de barbecue? Gas of kolen? Waar vind ik heerlijke en gemakkelijke recepten met ingrediënten die je zelfs in de kleinste lokale supermarkt kunt kopen?

Het *Caravanity Camping Kookboek* is een samenvatting van een zoektocht die bijna vijf jaar heeft geduurd. Dit boek is mijn ei van Columbus en al zeg ik het zelf: ik ben enorm blij dat het er nu is. Eindelijk geen losse papiertjes meer met halve recepten, doordrenkt van olijfolie en watervlekken.

Eet smakelijk, enjoy your meal, guten Appetit, bon appétit, buen provecho, buon appetito!

Femke Creemers

PS Nog een korte toelichting over de recepten in dit boek. Ik heb geprobeerd de ingrediënten zo simpel mogelijk te houden, om de kans van slagen in de lokale supermarkt te vergroten. Toch kan het gebeuren dat ze net niet de sla of tomaatjes hebben die ik gebruikte. Laat je hier niet door weerhouden en varieer met wat er wel is. Veel recepten zijn makkelijk te verrijken met vlees of vis of juist in een handomdraai vegetarisch te maken.

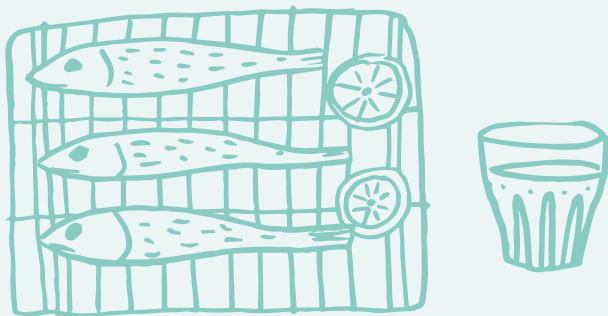
De uitrusting van je campingkeuken

Een skottelbraai

Fijn en klein. Een grill, wok, gasbarbecue, bakplaat en gaspits in één. Inderdaad: het apparaat is absoluut niet sexy, maar je kunt er in een handomdraai heerlijke gerechten op maken. Nog een pluspunt: je hoeft niet in je caravan of camper te koken, maar gewoon lekker buiten. Dus net als bij een caravan moet je even over je gène heen stappen en dit ding aanschaffen. De Cadac Safari Chef is mijn favoriet, want die is klein en heeft verschillende bakplaten.

Een barbecue

Hoewel je op veel campings niet mag barbecueën op kolen, mag het op de kleinere meestal wel. Aangezien wij daar toch het meest te vinden zijn, nemen we de kleinste Weber-barbecue altijd mee.



Keukengerei

- grote pan om in te bakken – liefst een redelijk diepe, dan kun je er ook pastasaus in maken of hele gerechten zoals chili con carne of een Spaanse tortilla. Eventueel nog een kleinere pan voor ‘erbij’;
- stapelbaar pannensetje;
- drie goede messen (aardappelmesje, groot snijmes, broodmes) – zie ook de tip hieronder;
- twee snijplanken (ook leuk om vanaf te borrelen);
- twee houten spatels;
- barbecuetang;
- slabestek;
- kurkentrekker;
- knoflookpers;
- rasp;
- aluminiumfolie;
- aluminiumbakjes voor de barbecue;
- ziplock-zakjes: ideaal om eten in te bewaren;
- keukenrol;
- afsluitbare plastic bakjes.

Tip: ik kan me gruwelijk ergeren aan messen die niet goed snijden. Geen enkel campingachtig mesje komt ook maar in de buurt van de messenset die ik thuis heb. Komt het probleem je bekend voor? Overweeg dan om die fijne vlijmscherpe messen van thuis gewoon mee te nemen.

De basis

Verrijk je keuken met een paar goede kruidencombinaties en kleinere flesjes van het een en ander. Ook zweer ik bij goede basisgroenten die je eigenlijk altijd bij je moet hebben. Hiermee zet je in een mum van tijd een maaltijd op tafel.

- kleine flesjes 'normale' olijfolie en extra vergine olijfolie voor dressings en dips;
- flesje balsamicoazijn en balsamicosirop;
- flesje sojasaus;
- mosterd en honing: hier maak ik vaak dressings mee;
- kruiden: hiervoor neem ik meestal wat combinaties, zoals Provençaalse kruiden, Italiaanse kruiden, oosterse kruiden en een potje chilipoeder als je van 'spicy' houdt;
- citroensap;
- peper, zout en suiker;
- klein flesje ketchup, mayonaise, chili- en sojasaus;
- margarine;
- basisgroenten: knoflook, ui, paprika en tomaat.

Altijd handig

- pak soep: voor het geval je heel laat aankomt op de camping en geen zin hebt om een maaltijd in elkaar te draaien;
- pasta en tomatensaus: met wat verse ingrediënten maak je snel een maaltijd;
- blikjes tonijn: lekker in salades, maar ook als vleesvervanger in pasta;
- voor de kids (en een beetje voor jezelf): hagelslag, fruithagel, pindakaas en chocopasta;
- bier, wijn en nootjes: na een lange dag rijden, koel je je oververhitte zelf af met een welverdiend koud biertje of een glas wijn. Tip: vries een fles water in en leg deze op de ochtend van vertrek tegen je bier of wijn aan. Dan zijn ze redelijk koud bij aankomst!

Bestek en servies

Noem het decadent, maar ik weiger uit plastic te drinken. Ik neem dus altijd een aantal Duralex-glazen mee en drink er mijn koffie, thee, water, fris en wijn uit. Deze glazen kunnen tegen een stootje en drinken veel lekkerder dan plastic.

Eten doe ik van melamine bordjes of snijplankjes. Rice heeft leuke en ook bij Mepal zijn ze tof. Bij Ikea en Hema kun je eveneens goed slagen. En bestek is 'gewoon' bestek. Bij Hema kun je praktische zestiendelige sets halen die je makkelijk uitbreidt met wat extra vorken en messen.





Pizza



Pizza

Pizza

Pizza

Pizza

Pizza

Zo maak je zelf pizza

Deze vakantie maak je je pizza vanaf de barbecue. Eerlijk is eerlijk, je moet er een beetje handig in worden, want als je niet oplet, verbrandt je pizza. Toch is het met de juiste tips en wat extra deeg of pizzabodem, meer dan de moeite waard om uit te proberen.

1. Kies je bodem

- kant-en-klare bodem die je alleen nog maar hoeft te beleggen;
- koelvers pizzadeeg;
- zelf pizzadeeg maken (gebruik een wijnfles als deegroller).

2. Barbecue of skottelbraai

- Een skottelbraai heeft een goede bakplaat, waar je de pizza prima op klaar kunt maken. Laat de plaat warm worden op middelhoog vuur, leg de pizza erop en bak de pizza af op laag vuur in 6 tot 10 minuten. Houd de onderkant van de pizza altijd goed in de gaten. Haal desnoods even van de plaat af als het te snel gaat.
- Op een barbecue maak je heerlijke pizza's, maar de temperatuur is minder goed te regelen als je met kolen werkt. De temperatuur is in het begin veel te hoog voor het maken van pizza's, werk daarom alleen met gloeiende kolen. Je kunt een kleine pizzasteen of bakplaat kopen voor je barbecue. Dan komt de pizza niet direct in contact met het vuur. Bestuif de steen wel met een beetje bloem voor je de pizza op de steen legt.

3. Beleg met dat wat jij lekker vindt

Uiteraard hebben we een paar recepten om je te inspireren, zodat je niet blijft terugvallen op de diepvries- of koelverse pizza.

Pizza met avocado, spinazie en mozzarella

Benodigheden per pizza

- 3 el tomatensaus
- ¼ fijngehakt uitje
- 2 volle handen verse spinazie
- 1 avocado
- 100 g verse mozzarella
- handvol geraspte Parmezaanse kaas
- olijfolie extra vergine
- peper en zout

Smeer de tomatensaus over het deeg uit en bestrooi met de fijngehakte ui. Leg de pizza op de barbecue, tot de pizzabodem warm is (2 tot 3 minuten). Haal de pizza van de barbecue af en beleg met spinazie, plakjes avocado en tot slot de mozzarella en Parmezaanse kaas. Leg de pizza nog eens 2 tot 3 minuten op de barbecue en bak de pizza af tot de kaas zo goed als gesmolten is. Haal van de barbecue af en druppel olijfolie over de pizza en voeg peper en zout naar smaak toe.





Toetjes en drankjes



Desserts and drinks

Desserts und Getränke

Desserts et boissons

Postres y bebidas

Dolci e bevande

Appelcrunch

Benodigheden voor twee porties

- 3 appels
- 1 el suiker
- extra lekker: een snuf kaneel en een klein beetje citroensap
- klontjes boter (margarine is ook prima)
- aluminiumfolie
- 2 handen muesli of cruesli

Was de appels en snijd ze in partjes. Bestrooi met suiker en als je wilt kaneel, besprenkel eventueel met citroensap. Vet een vel aluminiumfolie in met het eerste klontje boter. Leg de appels erop en bedek met muesli. Vouw hierna het pakketje stevig dicht. Zorg ervoor dat de randen verscheidene keren zijn omgevouwen, zodat het sap in het pakketje blijft. Leg dan 15 tot 20 minuten op de barbecue. Laat het een beetje afkoelen voor je het pakketje opent.

Superlekker met een bolletje vanille-ijs, maar mocht dat op de camping niet voorhanden zijn, dan is deze appel-crunch 'puur' ook erg lekker.





Caravanity.nl

Met het *Caravanity Camping Kookboek* kook je onder de sterren van de hemel! Femke Creemers verzamelde de beste recepten om op een of twee pitjes bij tent of caravan te bereiden. Ook geeft ze tips voor de handigste keukenattributen en volop inspiratie om van iedere campingmaaltijd een feestje te maken!

Femke Creemers richtte Caravanity.nl op en deelt sindsdien de leukste ideeën, beste how-to's en meest spectaculair gerestylede caravans.

'Een likkebaardend leuk boekje' – *de Volkskrant*

'Het boek om de sterren van de camping te koken' – *Veronica Magazine*

'Om van iedere campingmaaltijd een feestje te maken' – *VT Wonen*



9 789021 565132

www.kosmosuitgevers.nl



KOSMOS

NUR 510, 440

Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

Ook verkrijgbaar:

Caravanity
HAPPY CAMPERS LIFESTYLE