

Caravanity

CAMPING KOOKBOEK

SIMPEL, SNEL EN LEKKER

FEMKE CREAMERS





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.

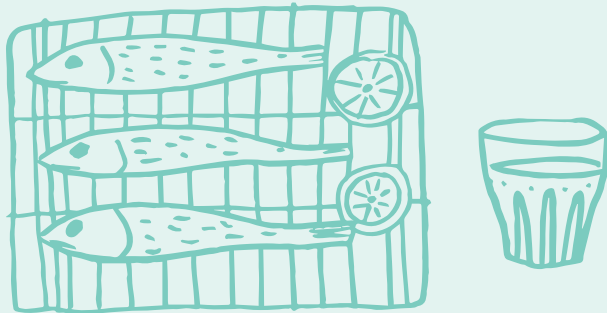
De uitrusting van je campingkeuken

Een skottelbraai

Fijn en klein. Een grill, wok, gasbarbecue, bakplaat en gaspit 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.

Haal alles uit je caravan

Robin en Marjan Aberson waren geen kampeerders, tot ze een artikel lasen over retrocaravans. Hun handen begonnen meteen te jeuken, want hoe leuk zou het zijn om zelf een oldtimer te kopen en op te knappen. Bovendien zou zoon Luuk (7 jaar) het geweldig vinden om te kamperen.

Na wat zoekwerk op Marktplaats viel hun oog op een Constructam. Hij zag er perfect uit, dus de deal was snel gesloten. Ze zetten de caravan in de achtertuin om er ter plekke van te genieten en te bedenken hoe ze alles wilden aanpakken.

Robin begon met het demonteren van de hele caravan en toen alles eruit was, begon het schuur- en plamuurwerk van de kasten en zette hij alles twee keer in de verf. De wanden heeft hij uiteindelijk geschilderd met verf van Annie Sloan. Deze verf is elastisch en makkelijk aan te brengen. Perfect voor de zachte wanden en plafonds van hun Constructam.



Verder werd de elektra vervangen en werd de deur deels vernieuwd, waarna Robin weer met de opbouw kon beginnen. 'Dat was een nauwkeurig werkje, want bij elke schroef moet je kijken of hij niet te lang is. Anders ga je zo door de buitenwand heen.'

Voor het specialistenwerk verschenen er twee handige buurmannen ten tonele. De een legde in een handomdraai een prachtige vinylvloer in de caravan. De ander bood aan om te helpen met het spuitwerk van de buitenkant.



Constructam Coral 3T / Bouwjaar: 1972 / Verbouwjaar: 2010, 2013-2014

En dan voor het eerst kamperen! Op een verstopte afvoer na was de eerste kampeertrip meer dan geslaagd. Bij thuiskomst werden er nog mooie accessoires toegevoegd en inmiddels genieten Robin, Marjan en Luuk dagelijks van hun Constructam. Want behalve dat ze ermee op vakantie gaan, siert de caravan ook de achtertuin waar hij dienstdoet als logeerkamer. Zo haal je dus echt alles uit je caravan!

Tips van Robin:

De verf van Annie Sloan is enorm flexibel en goed te gebruiken op zachte materialen. Mooie stoffen kun je halen bij Dille en Kamille.









Ontbijt en lunch



Breakfast and lunch

Frühstück und Mittagessen

Petit déjeuner et déjeuner

Desayuno y almuerzo

Prima colazione e pranzo





Snacks



Snacks

Snacks

Snacks

Snacks

Spuntini





Pizza



Pizza

Pizza

Pizza

Pizza

Pizza

Het *Caravanity - Camping kookboek* maakt koken op de camping leuker dan ooit. 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! Koken onder de sterrenhemel.

Femke Creemers richtte Caravanity.nl op, hét blog waarop je de leukste ideeën, beste how-to's en meest spectaculair gerestylede caravans vindt.

'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*



**KOS
M•S**

NUR 510, 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



Caravanity