

Camping menu

2 personen

Ook met z'n tweetjes wil je soms helemaal uitpakken. Dat je ook op een 1 of 2-pits campingbrander een geweldige maaltijd in elkaar kan zetten bewijzen deze camping proof recepten. Snel en zonder moeite koken en daarna heerlijk genieten!

Romige kruidenomelet

Voorgerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 eieren
- 25 ml room
- handje groene kruiden (gehakt)
- boter of olie
- kaas, geraspt (optioneel)

Materiaal: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de eieren los met room en de groene kruiden (bijvoorbeeld bieslook, peterselie, basilicum, tijm).
2. Maal wat zout en peper erover.
3. Verhit een beetje boter of olie in een koekenpan en bak er op een lage tot middelhoge stand een luchtige omelet van door af en toe met de pan te schudden.
4. Bestrooi eventueel met geraspte kaas naar keuze.

TIP: Lekker met een salade en een stuk brood.

Panpizza met chorizo

Bijgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 sneeën oud brood
- olijfolie
- cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- 4 plakjes chorizo
- Italiaanse – of Provençaalse kruiden (gedroogd)
- 65 g brie (in plakjes)
- 65 g zachte geitenkaas of camembert (in plakjes)

Materiaal: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de korst van het brood en bak het brood in olijfolie aan een kant lichtbruin.
2. Keer de sneetjes om en leg ze goed tegen elkaar in de koekenpan.
3. Beleg de gebakken kant met gesneden tomaatjes en plakjes chorizo.
4. Strooi wat gedroogde kruiden erover en beleg met stukjes brie, zachte geitenkaas of camembert.
5. Leg een deksel op de pan en laat het brood op de laagste stand krokant bakken en de kaas smelten.



Pappa al pomodoro con pesce

Tomatensoep met vis

Hoofdgerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el olijfolie en
-  olijfolie (om te garneren)
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  ½ bosje basilicum
-  1 blik tomatenblokjes
-  ½ visbouillontablet (verkruid)
-  ¼ ciabattabrood (in plakken)
-  150 g kabeljauwfilets (in blokjes)
-  ¼ citroen (rasp)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 eetlepel olie op een lage stand en fruit hierin de knoflook 1 minuut.
2. Pluk de basilicumblaadjes van de steeltjes en hak de steeltjes fijn.
3. Voeg de steeltjes samen met de tomatenblokjes, 250 ml water en het halve bouillonblokje toe aan de pan en breng zachtjes aan de kook.
4. Snijd intussen het brood in blokjes en voeg toe aan de tomatensoep.
5. Laat nog 10 minuten zachtjes koken.
6. Roer de soep een keer door en voeg dan de blokjes vis en de helft van de basilicumblaadjes toe.
7. Roer kort door en laat afgedekt nog 5 minuten garen op een lage stand.
8. Serveer de soep in diepe borden en bedruip met wat olijfolie.
9. Bestrooi met de citroenrasp en basilicumblaadjes.

TIP: Voor een vegetarische versie kun je de vis in dit recept ook weglaten. Vervang dan ook de visbouillon door groentebouillon.

Eierkoeksandwich met aardbeien, rode bessen en muntroom

Nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g rode bessen
-  4 kleine eierkoeken
-  125 ml slagroom
-  1 el suiker
-  125 ml kwark
-  1 el munt (gehakt)
-  100 g aardbeien (in plakjes)
-  poedersuiker (om te bestuiven)

ZO MAAK JE HET:

1. Houd 2 takjes bessen apart voor de garnering.
2. Ris de rest van de bessen van de takjes.
3. Leg 2 eierkoeken naast elkaar met de bolle kant naar beneden.
4. Klop de slagroom stijf met de suiker.
5. Schep deze luchtig door de kwark samen met de munt en de geriste bessen.
6. Verdeel deze muntroom in een dikke laag over de eierkoeken.
7. Strijk het roommengsel naar wens glad af en verdeel de aardbeien erover.
8. Leg de andere eierkoeken met de bolle kant naar boven erop.
9. Bestrooi licht met poedersuiker en garneer met een takje bessen.

TIP: Vervang de slagroom in dit recept door mascarpone en vervang de aardbeien door hele frambozen of bramen.

Zo, nu is het tijd voor uitbuiken!

