



Koken op de camping

14 verrukkelijke recepten van foodbloggers
die je makkelijk klaar kunt maken op de camping.



Koken op de camping

Op vakantie ga je lekker uit eten om de lokale lekkernijen te proeven. Of je kookt zelf een eenvoudig gerecht op de camping. Koken op de camping doe je niet alleen voor de gezelligheid, je bespaart hiermee geld en het smaakt ook nog eens lekker!

In dit campingkookboek staan 14 eenvoudige recepten van foodbloggers. Zij hebben overheerlijke recepten bedacht die je met weinig hulpmiddelen op de camping maakt.

Veel kookplezier!

P.S. Wil je ook het gratis BBQ kookboek ontvangen? Schrijf je in voor *de nieuwsbrief* en wij houden je op de hoogte.

Hoofdgerecht

Penne carbonara

met chorizo



Ingrediënten

- 250 gr chorizo
- 400 gr penne pasta
- 100 gr geraspte Parmezaanse kaas of Manchego
- 2 eieren
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 1 theelepel (zee)zout
- 1 eetlepel (olijf)olie
- Peper en zout naar smaak

Bereiden

1. Breng je grootste pan met water aan de kook. Voeg 1 theelepel zout aan het water toe. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing gaar. Ondertussen ga je met de chorizo aan de slag. Snijd de chorizo in schijfjes van 1/2 cm en snijd elk schijfje in 4 stukjes.
2. Doe de olie in een koekenpan en verhit deze op middelhoog vuur. Voeg de sjalotjes en chorizo toe.
3. Als de chorizo en sjalotjes goudbruin zijn, haal je de pan van het vuur. Voeg de gare pasta toe. Roer de chorizo en de pasta goed door elkaar. Roer na een minuutje de eieren en de geraspte kaas erdoor. Als je dit op het vuur zou doen dan garen de eieren te veel waardoor je gestolde stukjes ei krijgt. Als je het goed doet krijg je een romige saus. Proef of de saus zo naar je smaak is. Breng als gewenst op smaak met peper en zout. Serveer met nog wat extra geraspte kaas.
4. En dan, mangiare!

Hoofdgerecht

Zomerse pastasalade

Ingrediënten

- 150 gram spelt- of volkorenpasta
- 500 gram cherry-tomaatjes
- 2 eetlepels basilicum-pesto of tomaten-tapenade met wat extra olijfolie
- 1,5 eetlepel kappertjes
- Parmezaanse kaas
- Pijnboompitjes
- Zonnebloempitjes
- Pompoenpitten
- Flinke hand rucola
- Zout en peper

Bereiden

Een heerlijke, makkelijke, zomerse pastasalade. Ideaal voor op de camping! Snel klaar en je hoeft alleen de pasta te koken!

1. Kook de pasta in ruim water gaar. Giet af en laat afkoelen. Meng met wat olijfolie.
2. Halveer de tomaatjes. Meng de pasta met de pesto, kappertjes, tomaatjes en rucola.
3. Bestrooi met wat geraspte Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, pompoenpitjes of zonnebloempitten.
4. Bestrooi met wat zout en peper. Hussel het geheel goed door elkaar in een grote schaal.
5. Zet de schaal op tafel en laat iedereen genieten van een heerlijke zomerse pasta-salade!

Tip:

Voor de niet-vega's: Lekker met gebakken kipreepjes!

Ontbijt

Goedgevulde wraps

Ingrediënten

- 3 eieren
- 1 el amandelmeel
- Verse/gedroogde kruiden naar smaak
- Plakjes spek
- Advocado
- Komkommer
- 2 tomaten

Bereiden

Wanneer je een actieve dag voor de boeg hebt of gewoon eens lekker goed wilt ontbijten dan zijn deze wraps heel erg geschikt.

1. Meng drie eieren met een eetlepel amandelmeel
2. Voeg hier eventueel verse of gedroogde kruiden naar smaak aan toe.
3. Bak hier 3 tot 4 flinterdunne wraps van.
4. Gebruik als vulling uitgebakken plakjes spek, avocado, komkommer en tomaat. Dit kun je natuurlijk naar eigen keus verder invullen.

Lunch in een pannetje

Ingrediënten

- 300 gr gehakt
- 1 ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook gesnipperd
- 3 tomaten
- 2 paprika's
- Kruiden naar smaak (bijvoorbeeld de mix Ras al Hanout)
- 4 eieren
- Zilverfolie
- Hapjespan

Bereiden

1. Neem een hapjespan (of andere pan die wat diepte heeft) en rul hierin het gehakt.
2. Wanneer het licht verkleurt, voeg je een gesnipperde ui en een teen knoflook toe. Snijd ondertussen tomaten en paprika's in kleine stukjes en voeg dit toe.
3. Je kunt Ras al Hanout gebruiken, maar je kunt natuurlijk ook andere kruiden toe voegen aan het gehaktmengsel.
4. Wanneer de paprika en tomaten zacht zijn geworden maak je 3 a 4 kuiltjes in het mengsel. Breek in ieder kuiltje een ei. Leg een deksel of zilverfolie over de pan en laat dit zachtjes stoven tot het ei is gestold.
5. Verdeel het gerecht over de borden en eet smakelijk!

Tip:

Je kunt hier ook een avondmaaltijd van maken door er een salade of brood bij te serveren.

Menemen

(Turks Roerei)

Ingrediënten

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 groene pepers of
1 groene paprika
- 4 eieren
- 5 tomaten
- Zout, peper, chiliflakes

Bereiden(1)

Deze Turkse versie van een roerei is een ideaal gerecht voor op de camping: even snijden, in de pan en binnen een kwartier ben je klaar, met weinig afwas als toetje! Het combineert heerlijk met vers Turks brood, maar natuurlijk ook met knapperig stokbrood, ciabatta of welk soort brood dan ook.

De tip voor dit gerecht is dat je het niet té gaar laat worden als je de eieren eenmaal hebt toegevoegd: zodra de eieren zijn gestold is het goed en is de menemen klaar. Een lekkere variant is om sucuk (Turkse knoflookworst) of een andere salami toe te voegen (nadat de ui glazig is gebakken).

1. Snijd de ui en pepers fijn.
2. Verhit wat olie in een koekenpan en bak de ui en peper op middelhoog vuur tot de ui glazig wordt.
3. Rasp dan boven de pan de tomaten (tomaat doormidden snijden, beide helften op het snijvlak raspen zodat je de schil overhoudt en weg kan gooien). Roer goed door en voeg zout en peper toe.
4. Laat dit even zachtjes doorsudderen zodat het geheel wat indikt.

Hoofdgerecht

Menemen

(Turks Roerei)



Ingrediënten

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 groene pepers of
1 groene paprika
- 4 eieren
- 5 tomaten
- Zout, peper, chiliflakes

Bereiden (2)

Voeg dan de eieren toe. Je kunt de eieren zo laten stollen of ze doorroeren: wij kiezen meestal voor het laatste. Roer de eieren door het tomatenmengsel en laat ze op laag vuur stollen. Af en toe even roeren om te voorkomen dat het aanbakt. Pas op dat het mengsel niet te droog wordt.

5. Nog even wat chiliflakes er overheen strooien en klaar is je menemen. Afiyet olsun (eet smakelijk)!



Lunch
Bieten linzen
Salade

Ingrediënten

- 4 rode (voorgekookte) bieten
- 2 blikjes linzen
- 4 eetlepels feta kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels mosterd
- 2 theelepels honing

Bereiden

1. Snijd de biet in blokjes.
2. Spoel de linzen af in een vergiet om toegevoegd zout te verwijderen.
3. Hussel de bieten en linzen door elkaar en kruimel de kaas erover.
4. Maak een dressing van de olie, mosterd en honing. Giet dit over de salade.
5. Heb je nog sla, verse kruiden of noten bij je? Voeg dit dan toe en eet smakelijk!

Tip:

Geen liefhebber van feta? Neem dan geitenkaas.

Hoofdgerecht

Risotto funghi

porcini

Ingrediënten

- 300 g risotto rijst
- 250 g champignons, schoongeborsteld en in dikke plakjes gesneden
- 1 ui, gepeld en fijn gesnipperd
- 1 grote teen knoflook, gepeld en fijngehakt
- 15 g gedroogde porcini, 20 minuten weken in warm water (zoveel dat de porcini net onder staan)
- Scheutje droge witte wijn
- 1 paddenstoelen bouillonblokje, opgelost in 900 ml heet water
- Paar takjes platte peterselie, fijngehakt
- 50 g blauwe kaas, bijv. gorgonzola of roquefort
- Handje geraspte Parmezaan
- Zout en peper uit de molen
- Extra vierge olijfolie

Bereiden (1)

Porcini, eekhoorntjesbrood, boleten, allemaal namen voor een en dezelfde goddelijk smakende paddestoel met een intens rijk aroma en een diepe, volle smaak. Ze worden meestal verkocht in gedroogde vorm en hoewel deze na een warm waterbad heerlijk smaken, zou ik geen seconde twifelen als je verse tegenkomt! Een van mijn meest favoriete gerechten om porcini in te verwerken is de heerlijke risotto funghi porcini. Een hemelse combinatie en het ultieme verwengerecht!

1. Verhit een ruime hapjespan met een scheutje olijfolie en bak op hoog vuur de champignons goudbruin. Breng op smaak met zout en peper. Schep ze uit de pan op een bord en zet opzij.
2. Veeg de pan schoon met een stukje keukenpapier. Voeg opnieuw een scheutje olie toe en fruit op laag vuur de ui en knoflook, totdat ze zacht zijn.
3. Voeg de risotto toe en bak kort even mee. Blus de risotto af met de witte wijn en laat even wat vocht verdampen. Snijd de porcini in iets kleinere stukjes en voeg ze samen met het weekwater en wat bouillon toe, zoveel totdat de risotto net onder staat.

Hoofdgerecht

Risotto funghi

porcini

Ingrediënten

- 300 g risotto rijst
- 250 g champignons, schoongeborsteld en in dikke plakjes gesneden
- 1 ui, gepeld en fijn gesnipperd
- 1 grote teen knoflook, gepeld en fijngehakt
- 15 g gedroogde porcini, 20 minuten weken in warm water (zoveel dat de porcini net onder staan)
- Scheutje droge witte wijn
- 1 paddenstoelen bouillon-blokje, opgelost in 900 ml heet water
- Paar takjes platte peterselie, fijngehakt
- 50 g blauwe kaas, bijv. gorgonzola of roquefort
- Handje geraspte Parmezaan
- Zout en peper uit de molen
- Extra vierge olijfolie

Bereiden (2)

4. Blijf constant op middelhoog vuur door de risotto roeren, de risotto moet zachtjes pruttelen. Voeg steeds opnieuw, als het vocht bijna is opgenomen, een beetje bouillon toe, net zolang totdat de risotto beetgaar is.
5. Roer tot slot de champignons, peterselie, blauwe en geraspte kaas door de risotto en warm nog kort even door.
6. Zet het vuur uit en serveer direct. Druppel op ieder bord nog een beetje extra vierge olijfolie over de risotto.



Hoofdgerecht

Eenpansgerecht

worst, tomaat, champignon en knoflook



Ingrediënten

- 2 grote verse runderworsten of 6 kleine chipolaten worstjes
- 1 pond cherry tomaatjes
- 2 theelepels oregano
- 2 teentjes knoflook in plakjes
- Handje vol olijven
- Scheut olijfolie
- Scheutje rode wijn
- 1 bak champignons
- 1 aardappel

Bereiden

1. Snijd de runderworsten in eetbare stukken.
2. Halveer de tomaatjes.
3. Snijd de champignons en knoflook in plakjes.
4. Snijd de aardappel in blokjes van 1 cm x 1 cm.
5. Verhit een sauspan op hoog vuur en giet er wat olijfolie in.
6. Bak de stukken worst 5 minuten in de olijfolie.
7. Voeg dan de oregano en knoflook toe, even goed door elkaar scheppen.
8. Voeg dan alle overige ingrediënten toe; champignons, olijven, scheutje rode wijn, aardappelblokjes.
9. Laat nu het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen.
10. Serveer het met een stokbrood.

Hoofdgerecht

Pittige slastampot



Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappelen
- 800 gram sla
- 1 rode paprika
- Ieder land heeft zijn eigen pittige worst Spanje chorizo, Italië salami, kies er één uit en verwerk deze in de hutspot.
- 2 uien
- 2 appels
- 3 eetlepels mosterd
- 100 ml halfvolle melk
- 30 gram boter
- Snufje zout

Bereiden

1. Start met het koken van water en doe hier een snufje zout bij. Voor 1 kilo aardappels, zorg dat ze in ruim water koken, dus circa 2 liter water. Begin met het schillen van de aardappels. Zijn ze heel groot? Snijd ze dan in grove stukken, dan gaat het koken net iets sneller. Als het water kookt mogen de aardappels erbij. Het duurt 20 tot 25 minuten tot de aardappels goed zacht zijn.
2. Snijd ondertussen de uien in kleine stukjes en de paprika in stukjes van circa 1 bij 1 cm. Schil de appel en snijd deze in kleine blokjes van 1 bij 1 cm. Snijd ook de worst in blokjes van 1 bij 1 cm.
3. Wanneer alles is gesneden en de aardappels nog niet gaar zijn, kook dan de uien en de paprika nog twee minuten mee, zodat deze ook net iets zachter en zoeter worden.
4. Giet de aardappels, paprika en ui af. Zorg dat deze goed droog worden en leg ze terug in de pan.
5. Voeg de melk en de boter toe en stamp de sla erdoor. Stamp de appel en de worst erdoorheen. Maak de stampot op de smaak met de mosterd. Met kleine kinderen? Serveer de mosterd eventueel apart.

Hoofdgerecht

Griekse salade



Ingrediënten

- 6 flinke tomaten
- 1 grote groene paprika
- Paar blaadjes kropsla
- 1 komkommer
- 200 g feta
- 1 hand Kalamata olijven
- 1 el gedroogde oregano of Herbes de Provence
- 4 el extra vergine olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- Vers gemalen zwarte peper

Bereiden

1. Snijd de tomaten in plakken en de paprika en de sla in dunne repen.
2. Trek eventueel met het "oogje" van een dunschiller dunne slierten schil van de komkommer en snijd hem in halve plakken.
3. Snijd de feta in vier gelijke plakken. Verdeel de sla over vier borden.
4. Mix alle groenten en verdeel ze over de sla. Lepel de olie en de azijn erover en maal er peper boven.
5. Leg de feta en de olijven erop en bestrooi de feta met de gedroogde kruiden. Serveer meteen.

Variatietips:

- *Ringen rode ui erbij zijn ook lekker
- *Varieer met de sla, bijvoorbeeld met ijsberg-, romana- of veldsla
- *In plaats van feta kun je ook een plaatselijke, iets stevigere geitenkaas nemen
- *Ook andere (zwarte) olijven smaken prima in deze salade

Hoofdgerecht

Frisse bloemkool salade

Ingrediënten

- 2 tomaten
- 1/2 komkommer
- 6 dadels
- 2 artisjokharten
- 200 g sperziebonen
- 1 el knoflooksaus
- 1 el yoghurt
- 1/2 tl Italiaanse kruiden
- Handje rozijnen

Bereiden

1. Rasp de bloemkool op de grove stand van de rasp.
2. Doe de bloemkool in een grote kom met 2 el water, dek af met een bord en zet 3 minuten in de magnetron.
3. Giet in een vergiet en spoel onder koud water af.
4. Snijd de komkommer, tomaat, artisjokharten en dadels in stukjes en schep door de bloemkool.
5. Voeg de sperziebonen toe.
6. Roer de knoflooksaus, yoghurt en Italiaanse kruiden in een klein kommetje door elkaar.
7. Schep de rozijnen en de yoghurtsaus door de salade.
8. Zet de salade minimaal 30 min in de koelkast. Daarna: eet smakelijk!

Hoofdgerecht

Couscoussalade

met gerookte kip

Ingrediënten

- 200 gram couscous
- 1 bouillonblokje (groenten-, kruiden-, of kippenbouillon)
- 250 gram gerookte kipfilet (in stukjes)
- 50 gram rozijnen
- 50 gram ongezouten cashewnoten
- 125 gram maïskorrels
- 1 komkommer (zonder zaadlijsten en schil, in blokjes)
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 theelepel paprika-poeder
- 1 theelepel kerriepoeder
- 100 milliliter magere yoghurt
- Peper en zout naar smaak

Bereiden

1. Laat de rozijnen wellen in water.
2. Volg de aanwijzingen op de verpakking om de couscous te bereiden en voeg aan het gekookte water een bouillonblokje toe.
3. Meng ondertussen in een kom alle ingrediënten. Meng de afgekoelde couscous door het mengsel.
4. Breng de couscoussalade op smaak met zout en peper en serveer.

Tip:

Deze salade kun je eten als lunch of (aangevuld met een soepje en wat brood) als diner, maar het is ook heerlijk bij de barbecue!

Wanneer je niet zo van gerookte kip houdt, dan kun je deze ook prima vervangen door (afgekoelde) gegrilde kipstukjes, blokjes ham of tofu.

Hoofdgerecht

Kleurrijke maaltijdsalade

Ingrediënten

- 5 blaadjes sla
- 1 halve rode ui
- 1 zoete puntpaprika
- 1/2 rijpe avocado
- 6 cherrytomaatjes of snoeptomaatjes
- 2 zachtgekookte eitjes
- 2 plakken gerookte zalm
- 4 Griekse olijven met pit
- 1/2 limoen
- Zeezout
- Zwarte peper uit de molen
- Sudanese sesamolie (ongebrand! niet die donkere Aziatische) of extra vergine olijfolie

Bereiden

1. Kook de eitjes zacht met zout. Het zout maakt dat ze makkelijker te pellen zijn straks.
2. Was de puntpaprika, sla en tomaatjes. Snijd de puntpaprika en de tomaatjes doormidden. Verwijder bij de puntpaprika de zaadlijsten en snijd hem in reepjes. Snijd ook de sla in reepjes.
3. Steek een vork in de pit van de avocado en wip hem eruit. Schep met een lepel je halve avocado leeg. Snijd hem in lange repen.
4. Snijd ook de gerookte zalm in lange repen. Als laatste snijd je de rode ui in dunne halve maantjes.
5. Leg nu je ingrediënten in de volgorde van het lijstje op het bord. Netjes verdelen. Maak de salade af door de limoen erover uit te persen en op smaak te brengen met zeezout, zwarte peper uit de molen en de sesamolie.

Hoofdgerecht

Zalmbulgur

met avocado en limoenyoghurt

Ingrediënten

- 250 gr bulgur
- 2,7 dl water
- 1/2 blokje groentebouillon
- 2 rijpe avocado's
- 600 gr zalm
- 1 bosje koriander, blaadjes grof gehakt
- Olijfolie
- Chilipeper uit de molen
- Zeezout
- Voor de dressing:
 - 200 gr Griekse yoghurt
 - Geraspte schil van 1 limoen + beetje sap
 - 1 tl honing

Bereiden

1. Meng de ingrediënten voor de limoenyoghurt en breng de yoghurt op smaak met limoensap.
2. Kook de bulgur in een kleine 10 minuten in de bouillon gaar, dek de pan af en houd de bulgur warm.
3. Snijd de avocado in kleine blokjes. Meng de avocado met de bulgur en de grof gehakte koriander. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd de zalm in blokjes en bak ze kort in olijfolie in een koekenpan. Breng op smaak met zout en peper.
5. Maak de salade op met de blokjes zalm en serveer met limoenyoghurt. Garneer tot slot met een beetje chilipeper uit de molen of Sumak als je dat hebt.