

Rosanne van de Poll

CAMPER *Keuken*

Recepten voor kleine keukens



the
Food Lane

Inhoudsopgave

VOORWOORD	6
OP PAD MET PANNEN & PLANNEN	8
TIPS VOOR KOKEN ON THE ROAD	12
DE MUST-HAVES IN JE CAMPERKEUKEN	14
DE VOORRAAD DIE MEEREIST	16
REIZEN - SCHOTLAND	18
ONTBIJT	22
REIZEN - SLOVENIË	44
LUNCH	48
REIZEN - FRANKRIJK	70
DINER	74
REIZEN - NOORWEGEN	110
BUITENKOKEN	114
VOOR IEDEREEN DIE MEEREISDE	136
REGISTER	140



2 ONTBIJT 15 MIN 1 KOEKENPAN (1 PITJE)

Toast met gemarineerde aardbeien

RICOTTA & BASILICUM

Ik maakte dit ontbijtje toen we op een boerencamping in Nederland stonden, waar we direct bij de boer verse aardbeien konden scoren. Genieten! Door wat balsamicoazijn toe te voegen aan de aardbeien, krijg je echte smaakbommetjes. Als je dit combineert met knapperige toast, een laag romige ricotta en verse basilicum, heb je een koninklijk ontbijtje.

INGREDIËNTEN

300 gram aardbeien
1 eetlepel
balsamicoazijn
2 sneden brood
50 gram ricotta
15 gram verse
basilicum
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de aardbeien doormidden en meng ze in een kommetje met de balsamicoazijn. Zet apart.
2. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak hierin de sneden brood 2 à 3 minuten per kant.
3. Bestrijk de sneden brood met de ricotta. Beleg daarna met de gemarineerde aardbeien en maak af met blaadjes verse basilicum.





👤 2 🕒 ONTBIJT 🕒 5 MIN (EN EEN NACHT WACHTEN)

Overnight oats

MET KOKOS & BLAUWE BESSEN

Hoe lekker is het om 's ochtends je ontbijtje zo uit de koelkast te trekken? Deze overnight oats met kokos maak je de avond ervoor in een paar minuten klaar. De volgende ochtend hoef je alleen nog wat lekkere toppings toe te voegen. Heerlijk om in bed op te peuzelen terwijl je plannen maakt voor je volgende bestemming.

INGREDIËNTEN

100 gram havermout
200 ml melk
4 eetlepels yoghurt
1 eetlepel honing
1 eetlepel kokosrasp
toppings: blauwe
bessen, gemengde
noten, rozijnen en
extra kokosrasp

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de havermout met de melk, yoghurt, honing en het kokosrasp. Zet in twee afgedekte kommetjes een nacht in de koelkast.
2. Roer de volgende ochtend de overnight oats nog even door, en voeg de toppings toe. Heerlijk zo'n snel camperontbijt!



Panzanellasalade

MET BURRATA & OLIJVEN

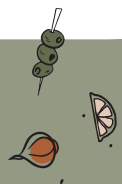
Deze van oorsprong Italiaanse broodsalade zit vol met zomerse ingrediënten. Het is ooit ontstaan als 'armeluiseten', want je maakt panzanella met oud brood. De andere ingrediënten heb je vaak al in je voorraadkastje of kun je gemakkelijk scoren tijdens je campertrip. Het is een heerlijk zonnig gerecht dat in een mum van tijd op je campertafel staat. En extra fijn: er komt geen pan aan te pas!

INGREDIËNTEN

1 rode ui
1 knoflookteen
350 gram tomaten
20 gram verse basilicum
1 oude ciabatta
100 gram Kalamata-olijven zonder pit
2 eetlepels rodewijnazijn
350 gram burrata
olijfolie, peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de rode ui in dunne halve ringen en snijd de knoflook fijn.
2. Snijd de tomaten in partjes en haal de blaadjes basilicum van de takjes.
3. Scheur de ciabatta in kleine stukjes en snijd de olijven doormidden.
4. Meng in een grote kom de tomaten, olijven, ui, knoflook, basilicum en de ciabatta met 2 eetlepels rodewijnazijn en 5 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
5. Scheur of snijd de burrata in kleine stukjes en meng tot slot door de salade.



Zomer op
een bordje...

2 DINER 25 MIN 1 GROTE KOOKPAN 1 KOEKENPAN (2 PITJES)

Pompoensalade

MET LINZEN, GEITENKAAS & PECANNOTEN

Ook in de herfst is het heerlijk om met de camper op stap te gaan. De natuur is op z'n mooist en je hebt de mooie kampeerplekjes voor het uitzoeken. Extra leuk om dan ook te koken met lekkere herfstingrediënten, zoals in deze heerlijke salade met pompoen, geitenkaas en cranberry's.

INGREDIËNTEN

1 kleine pompoen
(ongeveer 400 gram)
2 handjes walnoten
1 eetlepel
wittewijnazijn
0,5 eetlepel mosterd
0,5 eetlepel honing
100 gram babyspinazie
100 gram linzen uit
blik
125 gram zachte
geitenkaas
2 handjes gedroogde
cranberry's
olijfolie, peper
en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de pompoen in zijn geheel in een pan in ongeveer 20 minuten gaar (ligt aan de grootte van je pompoen). Prik met een vork om te testen of hij gaar is.
2. Rooster de walnoten in een koekenpan in een klein scheutje olijfolie met wat zout in 2 à 3 minuten lichtbruin. Laat afkoelen en hak daarna grof.
3. Maak de honingmosterddressing: meng de wittewijnazijn met de mosterd, honing en 3 eetlepels olijfolie. Zet apart.
4. Haal de gekookte pompoen uit de pan en snijd deze in de lengte in parten. Verhit een scheutje olie in de koekenpan (of grillpan) en bak de parten in 2 à 3 minuten per kant goudbruin en krokant.
5. Verdeel de babyspinazie en linzen over de borden en besprenkel met de honingmosterddressing. Leg de gebakken pompoenparten erop. Verkruimel de geitenkaas erover en maak af met de gedroogde cranberry's en de geroosterde walnoten.

Tip

Je kunt de pompoenparten ook prima op de barbecue bakken.





2 DINER 10 MIN 1 KOEKENPAN (1 PITJE)

Wrappizza



MET BURRATA, ANSJOVIS, KAPPERTJES & OLIJVEN

Tijdens elke campertrip komt er bij ons wel een wrappizza op tafel. Bestrijk je wrap met tomatenpuree of crème fraîche en beleg met lekkere toppings. Verwarm hem even in een koekenpan, en tadaa: een heerlijke pizza! Iedereen, van jong tot oud, is hier gek op. Deze wrappizza met burrata, ansjovis, kappertjes en olijven is helemaal een aanrader.

INGREDIËNTEN

200 gram
cherrytomaatjes
50 gram kappertjes
100 gram olijven
300 gram burrata
4 wraps
100 gram tomatenpuree
40 gram ansjovis
10 gram verse
basilicum
olijfolie, peper
en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de cherrytomaatjes in vieren.
2. Laat de kappertjes en olijven uitlekken en 'pluk' de burrata. Bestrijk de wraps met de tomatenpuree. Verdeel hierover de cherrytomaatjes, plukjes burrata, kappertjes, olijven en ansjovis.
3. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan. Leg de wrappizza in de pan, leg de deksel erop en verhit ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur. Haal de deksel de laatste minuut van de pan af en zet het vuur dan wat hoger, zodat hij lekker knapperig kan worden.
4. Schep de wrappizza op een bord en maak af met verse basilicumblaadjes.
5. Verdeel de wrappizza in stukken zodat je allebei een warm stuk hebt, terwijl je de volgende wrappizza in de pan verhit.

Gegrilde venkel en groene asperges

MET RICOTTA-CITROENDIP, DILLE & KAPPERTJES

De dip van ricotta, citroen en dille is zo gemaakt en superlekker! Zeker in combinatie met gegrilde venkel en groene asperges. De kappertjes maken het af.

INGREDIËNTEN

10 gram dille
1 citroen
200 gram ricotta
2 eetlepels
kappertjes
1 venkel
300 gram groene
asperges
olijfolie, peper
en zout



BEREIDINGSWIJZE

1. Hak de dille fijn. Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit. Meng het citroenrasp met de helft van de fijngehakte dille, de ricotta, 1 eetlepel van de kappertjes en 1 eetlepel van het sap van de citroen.
2. Snijd de venkel in dunne plakken.
3. Verwijder de onderkant van de groene asperges (ongeveer 2 cm).
4. Bestrijk de venkelplakken met olijfolie en grill ze 3 tot 5 minuten per kant op de barbecue, tot ze een mooie bruin kleur hebben. Grill daarnaast de asperges in 3 tot 5 minuten rondom.
5. Serveer de venkel met de ricotta-citroendip, de rest van de fijngesneden dille en de rest van de kappertjes.



Rosanne van de Poll

CAMPERKeuken

In 'Camperkeuken - Recepten voor kleine keukens' geeft Rosanne je volop inspiratie om makkelijk, gezond en vooral héél lekker te koken in je eigen kleine (camper)keuken. Want ook met beperkte ruimte en faciliteiten kun je verrassend veel – veel meer dan je denkt!

Alle recepten in dit boek zijn te maken op één of twee pitjes of op de barbecue. Denk aan heerlijke eenpansgerechten, maaltijdsalades, camperproof pizza of lasagne, en smakelijke ontbijt- en lunchrecepten. Wat ze allemaal gemeen hebben? Weinig ingrediënten, een korte kooktijd én bomvol smaak.

Naast de recepten vind je in dit boek ook reisinspiratie, praktische kooktips voor on the road, een overzicht met de must-haves voor in je camperkeuken én een handig lijstje met basisproducten die je vanuit huis kunt meenemen. Kortom: alles wat je nodig hebt voor een zorgeloze, smaakvolle trip. Let's go!



Rosanne ontwikkelt haar recepten in de compacte keuken van haar camper. Samen met haar vriend en dochtertje reist ze door Europa, op zoek naar de lekkerste lokale producten. Telkens met een ander adembenemend uitzicht uit het camperkeukenraam.

NUR 440



9 789083 461649