

LAZY LEKKERS



De leukste recepten
met lokaal verkrijgbare
ingrediënten

met tips
en trics
voor koken
boven je
kampvuur





Inhoud

- 01** Inhoud
- 02** Welkom
- 03** Winkels
- 04** Kampvuur pannenkoeken
- 05** Pirohy met spinazie-kaassaus
- 06** Om te snacken: popcorn, worstjes
marshmallows en gepofte aardappelen
- 07** Lazy goulash of is het perkelt?
- 08** Jamie Oliver's courgette soep op z'n Lazies
- 09** East meets West: Kip in Cola met Russische
salade
- 10** Stok-brood, pizza en wraps boven je
kampvuur
- 11** Gebakken kaasplakken met zomerse
pastasalade
- 12** Lazy kaasfondue



WELKOM

Lekker kamperen en smakelijk eten

Speciaal voor onze gasten hebben wij dit e-boek samengesteld met de leukste, makkelijkste en lekkerste recepten voor op de camping. De meeste gerechten zijn uitstekend te bereiden boven je kampvuur, in een goulashpan, op een platte plaat of boven een rooster. Samen met de driepoten allemaal gratis te leen op onze camping. Een aantal ingrediënten staan met Nederlandse maar ook met de Slowaakse naam vermeld zodat je niet thuis komt met paneermeel of poedersuiker i.p.v. tarwe bloem of andere hilarische vergissingen die onszelf regelmatig overkomen zijn toen wij net in Slowakije woonden.

Wij wensen je een fijne vakantie en met veel gezellige én smakelijke maaltijden.

Arnold, Bernadette en Katinka

CONTACT US

FARM & CAMPING LAZY

Lazy 163
96 252 Cerovo
Slowakije

info@minicamping.eu
www.minicamping.eu

00421 (0) 908590837
00421 (0) 915155309

EDITORIAL

Bernadette Kuijpers
Editor-In-Chief

Arnold Sikking
Operations Editor

Katinka Sikking
Assistant Editor

SOURCES

Lazy team and guests
Scout & Cooking
Okoko Recepten
Delicious.com.au





winkels

coop
JEDNOTA

Najlepšie domáce potraviny

* COOP JEDNOTA

Dé Slowaakse buurtwinkel

Litava ma-vr 6:15 -17:00,
di & za tot 11:00

Bzovik ma-vr 6:00 - 18:00,
za & zo tot 12:00

Cebovce ma-vr 6:30 - 17:00,
zat tot 11:00

Met broodkraampje ervoor.

* BILLA

Velky Krtis ma - za 7:00 -21:00,
zo 8:00 - 19:00

Mooie vleesafdeling, ook glutenvrije producten.

Krupina ma - zo 6:00 -21:00

* LIDL

Velky Krtis ma - zo 7:00 - 21:00

Gewoon het bekende Lidl assortiment incl. schappen met impuls aankopen.

* LAZY

Groenten in de moestuin, melk op bestelling en in de koelkast bakjes met goulashvlees (600 gr), kaas, eieren en yoghurt. Als iets op is vraag er dan even naar, we vullen het graag aan.

* KAUF LAND

Velky Krtis ma - zo 7:00 - 22:00

Groot en goed assortiment, ook glutenvrije producten.

* TESCO

Krupina ma - zo 6:00 - 21:00

Balassagyarmat ma - za 6:00 - 21:00

Net over de grens in Hongarije, hele grote supermarkt, zondags gesloten.

Klik op de plaatsnamen om naar **google maps** te gaan.

Kampvuur Pannenkoeken

Maaltijd

Pannenkoekenbeslag is makkelijk zelf te maken, gewoon meel werkt even goed als een pak pannenkoekenmix. Tegen het aanbakken kan je een scheutje zonnebloemolie aan het beslag toevoegen.

INGREDIENTEN

500 gram bloem.
snufje zout.
1 liter melk.
4 grote eieren.
boter of olie om te in te bakken.

BOODSCHAPPEN DOEN

Er zijn in Slowakije verschillende soorten bloem met grove of fijnere maling. Gewoon patent bloem heet hier **Hladka** muka. Hrubá muka is niet geschikt.

Poedersuiker (Práškový cukor) wordt hier per halve of hele kilo verkocht en zit niet in strooibussen maar gewoon in een zak.

BEREIDING

- 1 Doe de bloem in een kom. Maak in het midden een kuiltje, breek daarin de eieren. Roer alles door elkaar met een garde.
- 2 Schenk er in een straaltje de helft van de melk bij. Bewerk tot een glad mengsel.
- 3 Klop dan de rest van de melk door het beslag zodat het lichter wordt.
- 4 Stook je kampvuur goed op en hang er een bakplaat boven. Doe wat zonnebloemolie op de plaat.
- 5 Giet wat beslag op de plaat en bak de pannenkoek mooi bruin aan een kant, snij in stukken alvorens om te draaien.

VARIATIE

Pannenkoek gezond: Vul in plaats van een tortillawrap eens een pannenkoek. Bijvoorbeeld met kip of gehakt, sla, bonen, paprika en avocado. Een heerlijke combinatie! Ook lekker op z'n Italiaans met spinazie, kaas en tomaat.

Pirohy met spinazie-kaassaus

Vegetarische maaltijd

INGREDIENTEN

geraspte kaas
melk
flink stuk boter of olie
bloem
zout en peper naar smaak
diepvries spinazie (ontdood)
1 kg diepvries zemiakovo-bryndzové pirohy

BOODSCHAPPEN DOEN

Pirohy is een verzamelnaam voor gevulde Slowaakse pasta. In dit recept gebruiken we **zemiakovo-bryndzové pirohy** (pirohy gemaakt van aardappeldeeg met schapenkaas vulling), let hier op want er is ook zoete pirohy te koop. De pirohy is in de meeste winkels te koop en ligt in de diepvries.

Voor de kaas in dit recept raden we een lekker stukje Lazy kaas aan. De kaas vind je in de campingkoelkast en de rasp in de campingkeuken.

BEREIDING

- 1 Zet een pan met water op het vuur en breng aan de kook.
- 2 Giet de inhoud van de zak pirohy in het kokend water en laat deze in circa 10 - 12 minuten gaarkoken.
- 3 Giet het water af en hou de pan met inhoud warm (bijv. in een slaapzak).
- 4 Voor de spinazie-kaassaus verhit je eerst voldoende boter of olie in pan op het vuur. Voeg daarna de bloem toe, goed roeren en vervolgens langzaam de melk erbij schenken totdat je een mooie roux saus hebt.
- 5 Doe hierbij, al roerend,, de geraspte kaas. Roer totdat de kaas gesmolten is.
- 6 Doe de spinazie in de kaassaus, roer en proef of er nog zout of peper bij moet.
- 7 Schenk de saus over de pirohy. Eet smakelijk.

VARIATIE

Wil je terug in Nederland of België zelf pirohy maken? Op [deze website](#) van slovakcooking vind je het recept.

Om te snacken: popcorn, worstjes marshmallows en gepofte aardappelen

Snack

POPCORN OP JE KAMPVUUR

Benodigdheden:

- Popmais
- Olie
- Pan met deksel
- Suiker of zout

Hang een pan boven het vuur met behulp van een driepoot of een rooster. Doe hier de olie in en wacht totdat deze heet is geworden. Gooi de popmais erin en een hoeveelheid suiker. Doe de deksel erop en laat de popcorn zo poppen. Pan eraf halen en de popcorn opeten.

MARSHMALLOWS

Gelukkig, ook in Slowakije zijn de belangrijkste ingrediënten voor het betere kampvuuravondje in de meeste supermarkten vrij verkrijgbaar; Marshmallows, meestal in te kleine zakjes (90 gram) van het merk JoJo. Gewoon aan een spies of een prikker, even boven het kampvuur en smullen maar.

De grote-mensen-variant wordt daarna in de Baileys gedipt :)

GEPOFTE AARDAPPELS

Benodigdheden:

- Aardappelen
- Aluminiumfolie
- Zout

Neem een aardappel en snijdt een kruisje in de schil van de aardappel. Wikkel de aardappel in aluminiumfolie en leg deze tussen de kolen, dus niet in het vuur! Je kan controleren of de aardappels gaar zijn door erin te prikken met een mes. Kom je tot de helft, dan is de aardappel wel gaar. Vervolgens de aardappel afpellen en wat zout erover heen doen.

WORSTJES GRILLEN

In elke buurtsuper te koop: **spekacky** [spek-kats=kie], dé worstjes voor boven de grill. Wel even insnijden voordat het worstje aan de spies wordt geregen, zoals op de foto hierboven of met een raster of ander patroon. Vaak moet je er naar vragen bij de slagersafdeling: 'Prosim si kilo spekacky' [prossiem sie kilo spekkatskie].

Lazy goulash of is het perkelt?

Maaltijd

Weer of geen weer, op Lazy moet je minimaal één keer goulash gemaakt hebben. Goulash of eigenlijk gulyás is een soep! De stoofpot die in Nederland goulash genoemd wordt heet bij onze Hongaarse burens pörkölt en bij ons in Slowakije perkelt. Een beetje verwarrend, want we hebben toch vaker trek in een lekkere hartige stoofpot dan in soep. En die noemen we dan geheel onterecht goulash. Hierbij het recept voor de stoofpot versie, perkelt dus.

INGREDIENTEN

600 gram uien
600 gram stevig vlees (zoals Lazy varkensvlees)
Circa 3 rode paprika's
Tomaten, al dan niet uit blik
Kant en klaar kruidenmengsel
Knoflook naar smaak, maar zeker niet te weinig
Zout naar smaak
Zonnebloemolie

BEREIDING

- 1 Hang een goulashketel boven je kampvuur en braad het vlees aan in een flinke scheut zonnebloemolie.
- 2 Haal het vlees uit de ketel en fruit de uien en de knoflook. Nu kunnen de paprika's en de fijn gesneden tomaten worden toegevoegd.
- 3 Zodra de groentes zachtjes pruttelen, doe je de kruiden en het vlees er bij. De hoeveelheid kruiden hangt af van wat je lekker vindt, een paar eetlepels is voldoende. Proeven! Regelmatig blijven roeren en als de stoofpot te droog wordt, giet je er wat water (of bier of wijn) bij. Laat het geheel één of meerdere uren pruttelen.
- 4 Een half uur tot drie kwartier voor het einde doe je er in blokjes gesneden aardappels bij om het geheel nog meer body te geven. En natuurlijk blijf je proeven om te weten of er meer zout of kruiden bij moeten. Goulash maken is geen wetenschap, het is een kunst!
- 5 Serveer met rijst of stevig brood. Eetsmakelijk!

Jamie Oliver's courgette soep op z'n Lazies

Maaltijd

In de zomer, zeker in de maand augustus, verzuipen wij hier op Lazy in de courgettes. Eerst duurt het even voor de productie goed op gang komt, maar als het eenmaal begonnen is weten we al snel niet meer waar we ze moeten laten. In de soep dus! Onderstaand recept laat zich ook makkelijk vereenvoudigen zodat je met alle kampeerburen een mooie ketel vol lekkere soep kan koken.

En een staafmixer kan je gewoon van ons lenen.

INGREDIENTEN

3 uien
1 kg groene courgettes (of gele)
olijfolie
klontje boter
½ citroen
8 takjes verse munt
1,4 liter bouillon van een blokje (we kamperen)
5 volle eetlepels dikke Lazy yoghurt
150 g vers geraspte Lazy kaas

BEREIDING

Snijd de uien en courgettes in dunne plakjes. Doe ze met een scheutje olijfolie, een klontje boter en een flinke snuf peper en zout in een grote pan boven een matig kampvuur. Rasp er de schil van ½ citroen bij en voeg de blaadjes van 2 of 3 takjes munt toe. Roer alles goed door elkaar en laat de courgette terwijl je ongeveer om de 5 minuten roert, 40 minuten pruttelen. Na 40 minuten heb je als het goed is een zacht, groengeel courgetteprutje. Stook je vuur op, voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Neem hem van het vuur en roer er 3 eetlepels dikke yoghurt, de geraspte kaas en het sap van de geraspte halve citroen bij. Voeg de rest van de muntblaadjes toe, maar doe er ook een paar in een kopje koud water voor de garnering. Pureer de soep tot die glad is met een staafmixer. Proef een hapje, voeg eventueel nog wat peper en zout, munt en citroensap toe, en verdun hem als je hem nog iets te dik vindt met een scheutje water. Als je wilt kun je de soep voorzichtig opwarmen, maar laat hem in geen geval meer aan de kook komen, dat vindt de kaas niet fijn. Als je de soep koud serveert kun je bijna niet zonder een scheutje water omdat de kaas stolt als hij afkoelt. Schep de kommen vol, en doe een schep yoghurt in elke kom. Garneer de porties met de apart gehouden muntblaadjes en sprenkel er aan tafel een drupje olijfolie over.

East meets west: Kip in Cola met russische salade

Maaltijd

Kip in Cola is een echt Amerikaans recept. Niet iets wat je op een doordeweekse dag als schijf van vijf aan je kinderen wil voorschotelen. Maar het is nu toch vakantie?

INGREDIENTEN KIP COLA

1 kop suiker
4 geplette tenen knoflook
1 heel fijn gesnipperde of geraspte ui
sap van 2 citroenen
1/4 kop soja saus (sojova omacka)
1 kg kipvleugeltjes of drumsticks

BEREIDING

1 Doe alle ingrediënten, behalve de kip, in een pan en roer even zodat het goed gemengd is.
2 Voeg de kip toe en indien nodig nog wat Cola totdat al het vlees 'onder water' staat.
3 Hang de pan (ketel) aan een driepoot en laat op matig vuur enkele uren sudderen totdat de kip heel gaar en de saus heel plakkerig is geworden. Pas op dat de ingekookte saus niet aanbakt. Vergeet niet de ketel goed schoon te boenen

bron: Delicouis.au.com

INGREDIENTEN RUSSISCHE SALADE

1 appel
3 wortelen
3 aardappelen
2 augurken
40 g erwten
2 el mayonaise
2 el citroensap

BEREIDING

Schil de appel, snij in stukjes en besprenkel met citroensap. Schil de aardappelen en snij in stukken. Schil de wortelen, snij in stukjes. Snij de augurken overlangs en daarna in stukjes.
Breng water aan de kook, voeg aardappelen en wortel toe en kook ze bijna gaar.
Voeg de erwten toe en kook 3 minuten.
Laat het geheel enkele minuten afkoelen en uitlekken.
Giet alles in een kom en meng er ook de augurken en mayonaise bij.
Mix goed en kruid naar smaak.

Stok-brood, pizza en wraps boven je kampvuur

Bij- of hoofdgerecht

Voor het bakken van broodjes om een stok, pizzabodems en wraps gebruiken we het zelfde recept.

INGREDIENTEN BASISRECEPT

1 kilo tarwemeel (**hladka** muka)
 600 ml lauwwarm water (heel belangrijk ivm gist!)
 1 el olie voor broodjes, 10 el voor pizzabodem
 1 el suiker
 1 el zout
 zakje gedroogde gist (droždie) [drosdie-ee]

BEREIDING DEEG

Doe alle ingrediënten, behalve het water in een bak en meng alles met je handen. Doe telkens een scheutje water bij het mengsel en kneed verder. Het kan zijn dat je niet al het water nodig hebt, of dat je meer nodig hebt. Kneed net zo lang door tot je een vaste massa hebt waarvan je bolletjes kan maken. Maak 15 bolletjes deeg van gelijke grootte. Bewaar alles in de bak/teil, met de vochtige theedoek erover heen. Laat minimaal 1,5 uur rijzen!

BEREIDING STOK-BRODEN

Begin op tijd met het maken van een kampvuur, zodat je straks goed heet vuur hebt. Zorg dat er intussen stokken worden gezocht. Iedereen maakt een worstje van een bolletje deeg en rolt deze om zijn stok. Het broodje moet dan boven het heetste gedeelte van het kampvuur worden gehouden. Dat zijn dus niet de vlammen! Draai regelmatig. Afhankelijk van de dikte van het brood en de temperatuur van het vuur duurt het ongeveer 10 a 20 minuten om het broodje gaar te krijgen.

BEREIDING PIZZA EN WRAPS

Voor de pizza en wraps iets meer olie in het deeg, verder gelijke bereiding (korter rijzen mag). Voor wraps de bolletjes dun uitrollen m.b.v. bijv. een bebloemde fles. Bakken op een hete plaat boven je kampvuur en daarna lekker vullen. Voor de pizza een iets dikkere lap maken en deze voor de helft bedekken met tomatenpuree, beleg naar keuze wat al (grotendeels) gaar is en geraspte kaas. Dicht vouwen en als een pizza calzone bakken op een plaat boven je kampvuur.

Gebakken kaasplakken met zomerse pastasalade

Bij- of hoofdgerecht

Super snel, simpel en lekker!

INGREDIENTEN KAASPLAKKEN

In dikke plakken gesneden Lazy of andere kaas

1 ei

3 eetlepels bloem

snufje peper en zout

olie of boter om in te bakken

BEREIDING KAASPLAK

Sla een ei stuk in een beslagkom en klop het los.

Roer er met een lepel, bloem, peper en zout doorheen. Het papje moet vooral niet te slap worden. Roer en anders nog wat extra bloem door om het dikker te maken. Het is stevig genoeg wanneer je het om de kaasplakken kunt smeren.

Bestrijk nu de voor, zij en achterkanten van de kaasplakken met het meelpapje. Maak olie heet in de Koekenpan en bak de plakken aan beide kanten bruin. Aan elke kant 3 minuten bakken en de kaasplakken zijn klaar.

INGREDIENTEN PASTASALADE

500 g penne

3 el pijnboompitten

1 courgette

2 el olijfolie

3 el zwarte olijven zonder pit

5 el rode pesto

tomaatjes

3 el verse basilicum

BEREIDING PASTASALADE

Kook de pasta beetgaar. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze afkoelen. Snijd de courgette in vieren. Snijd deze stukken in de lengte in repen zo dik als de pasta.

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak de courgettereepjes lichtbruin. Snijd de olijven en tomaatjes in stukjes. Schep dit door de courgettereepjes, breng op smaak met peper en zout en laat even afkoelen.

Giet de penne af en schep de pestosaus erdoor. Roer vervolgens het groentenmengsel en de pijnboompitten door de pasta. Scheur de basilicumblaadjes in stukjes en schep ze door de pastasalade.

Lazy kaasfondue

Vegetarisch hoofdgerecht

Met het aanbieden van bakjes kant en klare kaasfondue op de camping willen wij twee vliegen in één klap slaan; gemak voor onze gasten om in een handomdraai een lekkere maaltijd op de campingtafel te zetten en extra bestaansrecht voor de Lazy geiten en schapen. Think global, eat local!

INGREDIENTEN LAZY KAASFONDUE

Eén bakje kaasfondue uit de vriezer per 2 pers.

Gesneden witte broodjes (rožky).

Een gezonde salade of een bakje kerstomaatjes.

BEREIDING LAZY KAASFONDUE

Laat de kaasfondue ontdooien. Snij de broodjes in stukjes. Doe de kaasfondue in een pan met een redelijk dikke bodem en smelt dit geheel op een matig vuur terwijl je blijft roeren met een houten lepel. Doe de gesmolten hete kaasfondue in een Lazy fonduepannetje met één of twee waxine lichtjes er onder. Lekker dippen met de stukjes brood of de kerstomaatjes. Serveer met een gezonde salade.

Wil je thuis of op de camping je eigen super lekkere kaasfondue maken van kaas naar keuze, hierbij een makkelijk en smakelijk recept;

INGREDIENTEN ZELFGEMAAKTE FONDUE

500 g pittige boerenkaas

25 g boter

25 g bloem

500 ml witte wijn

BEREIDING ZELFGEMAAKTE FONDUE

Rasp de kaas. Verhit de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de bloem toe, roer glad met een garde en laat op laag vuur in enkele minuten gaar worden (roux). Voeg de witte wijn of het bier toe en breng al roerend aan de kook. Voeg als de wittewijn/biersaus gebonden is alle geraspte kaas toe en pers de knoflook erboven. Laat de kaas op laag vuur smelten. Roer regelmatig.

*Camping is
the answer.*

Who cares what the question is.





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756