



ACSI CAMPINGKOOKBOEK

voor en door kampeerders

DEEL 1

INLEIDING

Lekkere, simpele en snelle gerechten voor op de camping vind je in dit ACSI campingkookboek. De recepten zijn makkelijk te volgen en het eten staat binnen een handomdraai op tafel. Ideaal als je op de camping zit en beperkte ruimte in je caravan of tent hebt. Maar natuurlijk ook net zo lekker thuis, tijdens een warme zomeravond of als je weinig tijd hebt om te koken. De recepten zijn ingezonden door kampeerders, omdat zij als geen ander weten wat lekkere campinggerechten zijn. Binnenkort verschijnt het tweede deel! Eet smakelijk!

INHOUDSOPGAVE

Bijgerechten

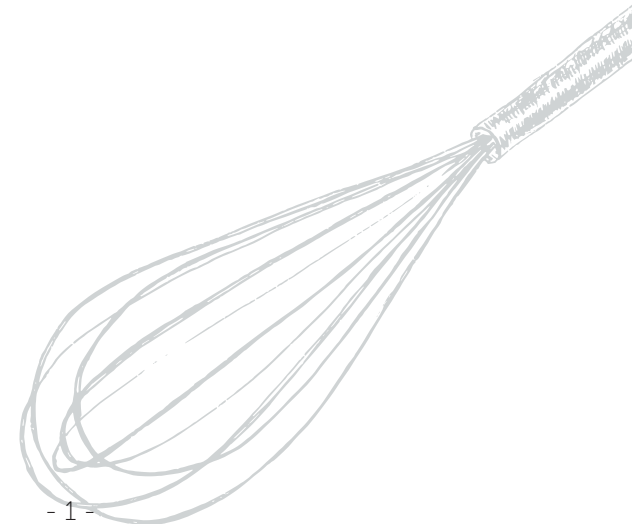
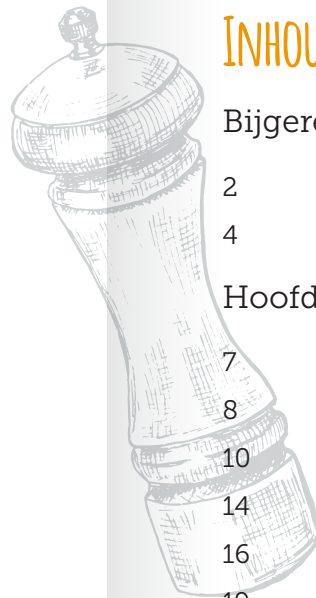
- 2 Dans de salsa
- 4 Aardappel in een jas

Hoofdgerechten

- 7 Chicken Hawaii
- 8 Popeye op je bord
- 10 Pasta di Salame
- 14 Paella met een twist
- 16 Slimme wok
- 19 Salade roquo
- 20 Aardappelpannenkoek

Toetjes

- 22 Banaan met choco
- 24 Gevulde pannenkoekjes



Bijgerechten

DANS DE SALSA

Dit heb je nodig voor 4 personen:

4 tomaten

2 bosuien

1 teen knoflook

15 gram basilicum

1 eetlepel olijfolie

Snufje zout

Snufje peper

En zo maak je het:

Snijd de tomaten in kleine blokjes en de bosuien in ringetjes. Plet de teen knoflook en snijd deze in kleine stukjes. Scheur de blaadjes basilicum. Meng alles door elkaar. Voeg tot slot de olijfolie toe en breng op smaak met wat zout en peper.

Bereidingstijd:

5 minuten

Tip:

Vervang voor een scherpere smaak de 2 bosuien door 1 rode ui en de basilicum voor 15 gram koriander!

AARDAPPEL IN EEN JAS

Dit heb je nodig voor 4 personen:

4 aardappelen
125 gram kruidenkaas
1/2 bosui

En zo maak je het:

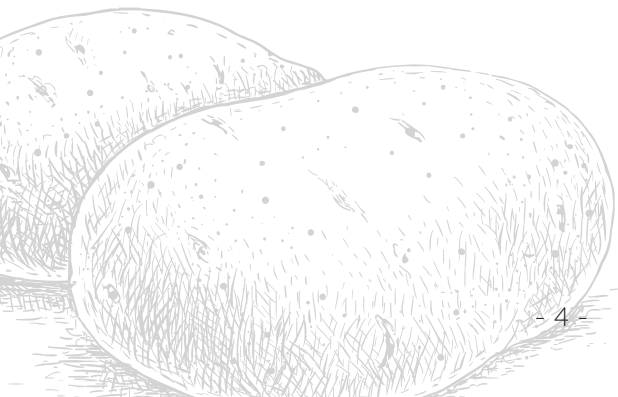
Boen de aardappelen schoon en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg ze vervolgens op de barbecue en keer regelmatig om. Snijd ondertussen de bosui in ringetjes. Controleer de aardappelen af en toe en wacht totdat ze gaar zijn. Haal ze uit het folie, doe er wat kruidenkaas bij en leg tot slot de ringetjes bosui erover.

Bereidingstijd:

30 minuten

Tip:

Gebruik eens zoete aardappelen! Besprenkel deze dan met wat zeezout.





Hoofdgerechten

CHICKEN HAWAII

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 1 ananas
- 250 gram gerookte kip
- 100 gram feta
- 4 stengels bleekselderij
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 75 gram veldsla
- 50 gram cashewnoten
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels yoghurt
- 2 theelepels kerrie
- 1 stokbrood

En zo maak je het:

Snijd de ananas in stukjes en doe het in een schaal. Snijd vervolgens de kip, feta, bleekselderij, rode paprika en bosui in stukjes. Voeg dit bij de ananas. Voeg vervolgens de veldsla toe en meng het geheel. Meng in een aparte kom de mayonaise en de yoghurt met de kerrie. Meng dit door de salade. Garneer met de cashewnoten. Snijd het stokbrood en serveer dit bij de salade.

Bereidingstijd:

20 minuten

Tip:

Voeg een mango chutney toe! Ook lekker: vervang de ananas eens voor 4 appels!



POPEYE OP JE BORD

Dit heb je nodig voor 4 personen:

200 gram spekreepjes	15 gram basilicum
1 teen knoflook	400 gram spinazie
1/4 stokbrood	75 gram amandelen
2 eetlepels citroenolie	3 eetlepels olijfolie
1 bosui	Snufje zout
100 gram feta	Snufje peper

En zo maak je het:

Bak de spekreepjes in een hete koekenpan lekker krokant. Pers ondertussen de knoflook en snijd het brood in grove dobbelstenen. Schenk de citroenolie bij de knoflook en voeg vervolgens het brood toe. Schep alles door elkaar. Verhit een grillpan en bak hierin het brood lekker krokant. Snijd de bosui in ringetjes en verkruimel de feta. Scheur de basilicum ook wat fijner. Doe de spinazie in een grote kom en voeg hier de bosui, feta, basilicum en amandelen aan toe. Breng de salade op smaak met wat olijfolie en zout en peper. Garneer met de spekjes en de stukjes brood.

Bereidingstijd:

20 minuten

Tip:

Voeg 200 gram pasta toe voor extra vulling!



PASTA DI SALAME

Dit heb je nodig voor 4 personen:

1 salamiworst	500 gram Passata di pomodoro
2 sjalotjes	400 gram pasta
2 tenen knoflook	15 gram verse peterselie
15 gram verse oregano	Snufje peper
100 ml droge witte wijn	45 gram Parmigiano Reggiano flakes

En zo maak je het:

Snijd de salami in dobbelsteentjes van een halve centimeter. Bak de salami in eigen vet. Snijd ondertussen de sjalotjes, plet de tenen knoflook en snijd deze fijn. Voeg de knoflook, sjalotjes en verse blaadjes oregano toe. Fruit het geheel en blus af met de witte wijn. Voeg de Passata toe zodra de witte wijn is ingetrokken. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en voeg de helft van de saus toe aan de pasta. Roer de pasta goed door. Voeg de peterselie toe en serveer in diepe borden. Verdeel het restant van de saus over de borden en bestrooi eventueel met de flakes en verse peper.

Bereidingstijd:

30 minuten

Tip:

Zin in een extra bite? Neem eens een truffelsalami of pepersalami.





HETE BASIL

Dit heb je nodig voor 4 personen:

300 gram rijst	4 eetlepels oestersaus
2 eetlepels olijfolie	4 theelepels vissaus
2 uien	1/2 theelepel zwarte sojasaus
4 tenen knoflook	30 gram basilicum
2 chilipepers	1 theelepel suiker
300 gram rundergehakt	

En zo maak je het:

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olijfolie in een pan. Snijd ondertussen de uien in kleine stukjes en plet de tenen knoflook en snijd ook deze in kleine stukjes. Snijd ook de peper in kleine stukjes. Voeg de knoflook toe als de olijfolie warm is en doe vervolgens het gehakt in de pan. Roer totdat het gaar is. Voeg vervolgens de ui en peper toe. Voeg tot slot een scheut water toe samen met de oestersaus, de vissaus en de sojasaus. Roer dit goed door en voeg vervolgens basilicum en de suiker toe. Serveer met de rijst.

Bereidingstijd:

30 minuten

Tip:

Serveer met plakjes komkommer!



PAELLA MET EEN TWIST

Dit heb je nodig voor 4 personen:

300 gram gele rijst	175 gram doperwten
1 bouillonblokje	1 fuetworst
2 uien	250 gram cherrytomaten
2 tenen knoflook	450 gram gemengde zeevruchten
1 eetlepel olijfolie	

En zo maak je het:

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg een bouillonblokje toe. Snijd de uien in kleine stukjes, plet de knoflook en snijd deze in kleine stukjes. Verhit in een wok de olijfolie en voeg hier de knoflook en ui aan toe. Voeg vervolgens het bouillonblokje en de doperwten toe. Laat het koken en gaar worden. Snijd ondertussen de fuet in stukjes. Snijd ook de tomaten in stukjes. Doe dit samen met de zeevruchten in de pan erbij en laat het nog even meekoken.

Bereidingstijd:

30 minuten

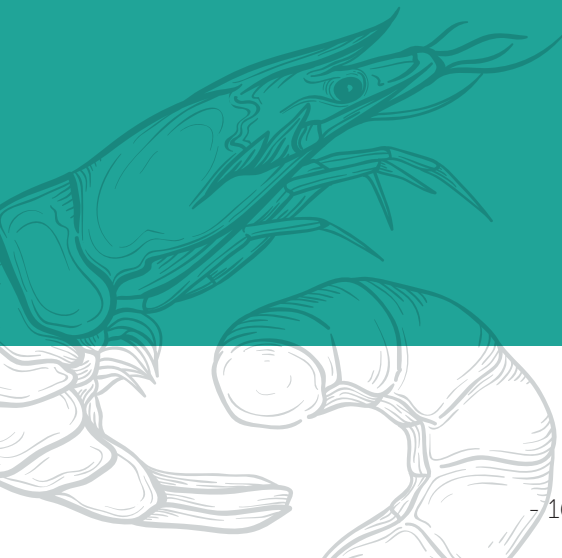
Tip:

Vervang de fuet eens voor 150 gram bifiworstjes of de zeevruchten voor surimisticks! Geen liefhebber van vis? Vervang de zeevruchten voor 300 gram kip.





SLIMME WOK



Dit heb je nodig voor 4 personen:

20 gamba's

1 sjalot

5 tenen knoflook

2 eetlepels olijfolie

1/2 citroen

125 gram spekreepjes

1/2 bloemkool

1 rode paprika

1 gele paprika

250 gram champignons

200 gram sperziebonen

2 tomaten



En zo maak je het:

Maak de gamba's schoon als dat nog niet gedaan is. Snijd vervolgens een sjalot in hele kleine stukjes en plet de knoflook en snijd ook deze fijn. Doe de gamba's in een kom met de stukjes sjalot, knoflook, de olijfolie en knijp er wat citroensap over uit. Laat dit ruim 4 uur staan. Zet een wok op het vuur en voeg als deze heet is de spekreepjes toe. Vervolgens kunnen ook de gamba's met marinade erbij. Snijd ondertussen de bloemkool in roosjes, de rode en de gele paprika in kleine blokjes en de champignons in plakjes. Dop de boontjes en snijd ook deze in kleine stukjes. Schep de gamba's en spekjes uit de wok als ze klaar zijn, maar laat het vocht in de pan zitten. Doe vervolgens de gesneden groenten in de wok erbij en blijf goed scheppen. Snijd ondertussen de tomaat in kleine blokjes en voeg ook deze toe aan de groenten. Tot slot de spek en de gamba's erbij en alles nog even verwarmen.

Bereidingstijd:

30 minuten (4 uur wachttijd)

Tip:

Wissel eens af met andere groenten!





SALADE ROQUO

Dit heb je nodig voor 4 personen:

100 gram roquefort
100 gram walnoten
125 gram rucola
1 eetlepel honing
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
Snufje zout
Snufje peper
1 volkoren stokbrood

En zo maak je het:

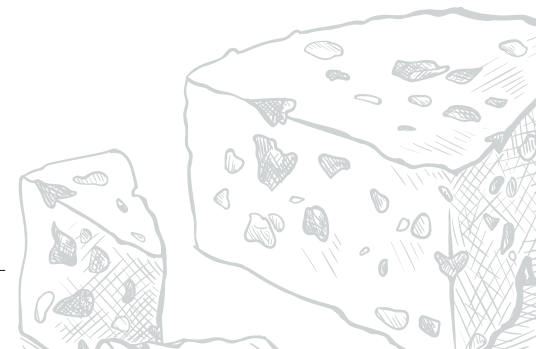
Snijd de roquefort in kleine stukjes en kneus de walnoten. Doe de rucola in een schaal en voeg hier zowel de roquefort als de walnoten aan toe. Meng de honing, mosterd, olie en citroensap door elkaar in een klein bakje. Voeg hier vervolgens naar smaak een snufje zout en peper aan toe. Giet de dressing over de salade. Snijd het stokbrood in stukken en serveer dit bij de salade.

Bereidingstijd:

10 minuten

Tip:

Een beetje crunch toevoegen aan je salade doe je door de walnoten even kort te bakken in een droge koekenpan.



AARDAPPEL- PANNEN- KOEK

Dit heb je nodig voor 4 personen:

3 aardappelen

3 uien

30 gram bloem

2 eieren

1 bosje krulpeterselie

Snufje zout

Snufje peper

1 eetlepel olijfolie

100 gram aardbeienjam

En zo maak je het:

Rasp de aardappelen en de uien. Roer de bloem en eieren goed door elkaar. Hak de peterselie fijn en voeg deze samen met de aardappelen en de uien aan het mengsel toe. Breng op smaak met wat zout en peper. Doe wat olijfolie in de koekenpan en wacht totdat de pan warm is. Giet vervolgens een kwart van het mengsel in de pan en maak er een dunne pannenkoek van. Leg de pannenkoek op een bord als deze klaar is en smeer er een laagje aardbeienjam op.

Bereidingstijd:

15 minuten

Tip:

Lekker met de Dans de salsa!

Toetjes

BANAAN MET CHOCO

Dit heb je nodig voor 4 personen:

4 bananen

1 reep pure chocolade

En zo maak je het:

Snijd de banaan met schil in de lengte net niet helemaal door. Maak wat inkepingen in de banaan en doe vervolgens stukjes chocolade hierin. Wikkel aluminiumfolie om de banaan en leg de banaan op de barbecue. Wacht even totdat alles zacht is.

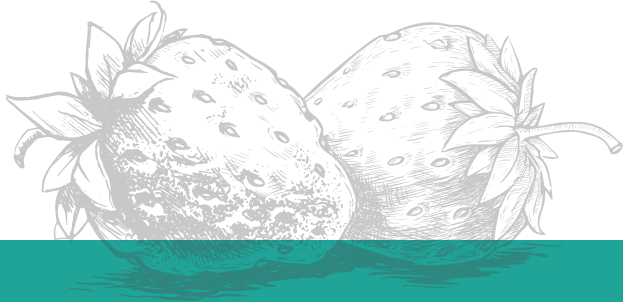
Bereidingstijd:

15 minuten

Tip:

Giet een beetje amaretto over de banaan!





GEVULDE PANNEN- KOEKJES

Dit heb je nodig voor 4 personen:
1 1/2 pak fijne pannenkoekenmix
1 doos verse aardbeien
100 gram aardbeienjam
125 gram mascarpone
15 gram munt
1 schepje (poeder)suiker

En zo maak je het:

Maak de pannenkoekenmix klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de pannenkoek op een niet te hoog vuurtje. Snijd ondertussen de aardbeien in stukjes. Bestrijk de warme pannenkoeken met jam en leg de aardbeien erop. Klop de mascarpone en smeer dit over de aardbeien. Klap de pannenkoek dicht en decoreer met de munt en de (poeder)suiker.

Bereidingstijd:

15 minuten

Tip:

Vervang de aardbeien voor bosbessen of kersen (warm!). Ook lekker met wat verkruimelde koek, chocoladepasta, schuddebuikjes of hagelslag erover!



COLOFON

Het ACSI Campingkookboek is een uitgave van ACSI Publishing BV
Augustus 2017

Oplage

20.000 exemplaren

Directie

Ramon van Reine

Redactie

ACSI Contentteam

Marketing

Femmy Hesseling

Vormgeving en prepress

Jet Bouwmans, Ralph Kuiper, Maurice van Meteren

De recepten voor dit kookboek zijn ingestuurd door:

Janny van Asselt

Marieke Braakhekke

Josephina Daalhuizen

Lettie Harmse

Bart van Hoorde

Henk Klomp

Didy Revier

Rinze Stienstra

Alma Weidema



© 2017 ACSI Niets in deze uitgave mag worden overgenomen en/of op enigerlei wijze worden gereproduceerd zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave werd met de meeste zorg samengesteld. Er kan echter door ACSI geen enkele aansprakelijkheid worden aanvaard voor de gevolgen van eventueel in deze uitgave voorkomende onjuistheden of onvolkomenheden. Indien de redactie opmerkzaam wordt gemaakt op onjuistheden, zal getracht worden deze zo snel mogelijk te verbeteren.



Een uitgave van ACSI Publishing BV

Postbus 34 • 6670 AA Zetten • Tel. +31 (0)488 47 14 34 • www.ACSI.eu



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>