ACSI kookt!

ACSI CAMPINGKOOKBOEK

voor en door kampeerders

DEEL 3

INLEIDING

Ideaal als je op de camping zit en weinig ruimte hebt om te koken: de lekkere, simpele en snelle gerechten uit het ACSI Campingkookboek! De recepten zijn makkelijk te volgen en het eten staat in een handomdraai op tafel. Natuurlijk zijn de lekkere hapjes in dit boek net zo handig voor thuis, tijdens een warme zomeravond of als je weinig tijd hebt om te koken.

Ben je benieuwd naar deel 1 en deel 2? Meld je aan voor de nieuwsbrief van Eurocampings en ontvang het ACSI Campingkookboek deel 1 via www.Eurocampings.nl/nieuwsbrief. Ook benieuwd naar deel 2? Ga naar www.Eurocampings.nl/kookboek2.

INHOUDSOPGAVE

Bijgerechten

3 Zomerse salade met aardbei
4 Sweety aardappel
6 Romige herfstsoep

Hoofdgerechten

8 Beste bierburgers
11 Simpele panpizza
12 Pastasalade met pesto
14 Broodje kip met Griekse twist
16 Spaanse aardappeltortilla
18 Vegetarische bami
21 Fiesta Mexicana
22 Frisse bietensalade

Nagerechten

25 S‘mores
26 Warme appel

Zomerse salade met aardbei

Dit heb je nodig voor 4 personen:

Handje amandelen
250 gram aardbeien
200 gram geitenkaas
2 eetlepels honing
2 eetlepels balsamicoazijn
100 gram slamelange

En zo maak je het:

Rooster de amandelen in een droge pan. Verwijder ondertussen de kroontjes van de aardbeien en halveer ze. Snijd vervolgens de geitenkaas in blokjes. Meng de honing met de balsamicoazijn tot een dressing. Doe de sla samen met de geroosterde amandelen, blokjes geitenkaas, aardbeien en dressing in een kom. Hussel alles goed door elkaar en eten maar!

Bereidingstijd:

10 minuten

Tip:

Voeg wat gekookte pasta toe en je hebt een maaltijdsalade!

Sweety aardappel

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 4 zoete aardappelen
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel tijm
- 3 eetlepels olijfolie
- Snufje zout
- Snufje peper

En zo maak je het:

Was de zoete aardappelen en snijd eventuele donkere plekjes weg. Snijd de aardappelen eerst doormidden en vervolgens in dikke repen. Meng het paprikapoeder, de tijm en de olijfolie. Voeg de reepjes aardappelen toe aan dit mengsel en schep alles goed door elkaar. Gril de aardappelen vervolgens op de barbecue zodat beide kanten bruin zijn.

Bereidingstijd:

20 minuten

Tip:

Heerlijk met gegrilde paprika, courgette en aubergine! Ook lekker met de zelfgemaakte tzatziki van het recept ‘Broodje kip met Griekse twist’!

Romige herfstsoep

Dit heb je nodig voor 4 personen

250 gram oesterzwammen
250 gram kastanjechampignons
1 sjalot
Klontje boter
2 eetlepels kruidenroomkaas
4 eetlepels bloem
3 bouillonblokjes
1 gerookte kipfilet
250 milliliter kookroom
Snufje zout
Snufje peper

En zo maak je het:

Snijd de oesterzwammen en kastanjechampignons in stukjes. Snipper de sjalot. Bak de sjalot kort in de pan met een klontje boter. Voeg vervolgens de paddenstoelen toe. Bak de paddenstoelen met de sjalot gaar. Voeg dan de kruidenroomkaas en de bloem toe en bak dit even kort mee. Voeg een liter water en de bouillonblokjes toe. Laat dit eventjes koken. Snijd ondertussen de gerookte kipfilet in stukjes. Voeg na een paar minuten de overige bouillon, het snufje zout en peper, de gerookte kip en de kookroom toe. Laat alles nog even goed doorkoken.

Bereidingstijd:

40 minuten

Tip:

Lekker met zelfgemaakte croutons van (oud) brood!

Hoofdgerechten

Beste bier-burgers

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 200 gram rundergehakt
- 2 kleine eitjes
- 10 eetlepels donker speciaalbier
- 1 eetlepel mosterd
- 4 eetlepels paneermeel
- Snufje zout
- Snufje peper
- 100 gram brie
- 4 broodjes
- 50 gram sla
- 2 tomaten

En zo maak je het:

Snijd de knoflook in kleine stukjes en de uien in ringen. Pak vervolgens een kom en doe daar het gehakt, de eieren, het bier, de mosterd, de knoflook, het paneermeel en een snufje peper en zout in. Kneed alles door elkaar. Is het mengsel te nat? Voeg dan meer paneermeel toe. Maak er vier mooie, stevige burgers van. Bak de burgers aan beide kanten gaar op de barbecue of in een grillpan. Leg als de burgers bijna klaar zijn een plakje brie op de bovenkant en wacht tot de brie gesmolten is. Snijd ondertussen de broodjes open en leg er een blaadje sla op. Vervolgens leg hier de burgers op en maak je het af met de tomaat en uienringen.

Bereidingstijd:

30 minuten

Tip:

Paneermeel vergeten?
Gebruik dan wat verkruimeld stokbrood!

Simpele panpizza

Dit heb je nodig voor 4 personen

360 gram bloem
150 milliliter Griekse yoghurt
Snufje zout
4 eetlepels olijfolie
250 ml gezeefde tomaten
2 eetlepels Italiaanse kruiden
Snufje peper
2 bollen mozzarella
250 gram cherrytomaten
2 eetlepels pesto
Handje basilicum

En zo maak je het:

Meng de bloem met de Griekse yoghurt en het zout tot een mooie bol deeg. Verdeel deze bol vervolgens in vieren. Rol iedere bol uit tot een dunne pizzabodem. Verhit in de koekenpan de olijfolie en bak hierin de bodem lekker knapperig en bruin. Draai de bodem na een paar minuten om. Meng ondertussen de gezeefde tomaten met de Italiaanse kruiden en een snufje zout en peper. Snijd de mozzarella in kleine stukjes en de cherrytomaten in partjes. Besmeer de bodems met de tomatensaus en leg hier de mozzarella, cherrytomaten, pesto en basilicum op. Een ideale pizza voor op de camping!

Bereidingstijd:

45 minuten

Tip:

Kies eens voor een variant met gerookte kipfilet, cherrytomaten, rode ui en Parmezaanse kaas!

Pasta-salade met pesto

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 300 gram penne
- 400 gram cherrytomaten
- 1 komkommer
- 150 gram gerookte kipfilet
- 100 gram sla
- 100 gram groene olijven met knoflook
- 2 eetlepels pesto

En zo maak je het:

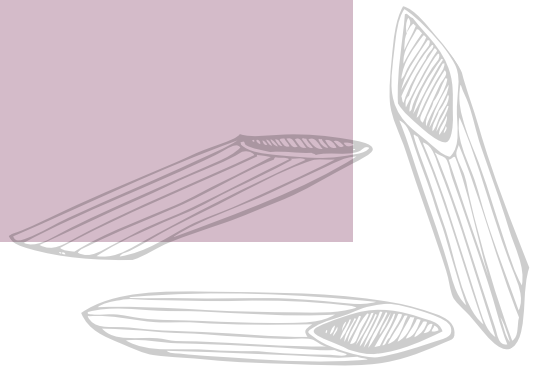
Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer ondertussen de cherrytomaatjes en snijd de komkommer in blokjes. Snijd ook de gerookte kipfilet in plakjes. Doe de sla, cherrytomaatjes, komkommer, knoflookolijven en kipfiletplakjes in een grote kom. Wacht totdat de pasta is afgekoeld en voeg deze toe in de kom. Voeg twee lepels pesto toe en meng alles goed door elkaar. Eet smakelijk!

Bereidingstijd:

20 minuten

Tip:

Zin in iets anders? Vervang de kipfilet door tonijn!



Broodje kip met Griekse twist

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 400 gram kipfilet
- 4 eetlepels olijfolie
- 10 gram gyroskruiden
- 2 uien
- 1 paprika
- 2 tomaten
- 100 gram feta
- 2 knoflooktenen
- 1 komkommer
- 1 eetlepel citroensap
- 170 gram Griekse yoghurt
- Snufje zout
- Snufje peper
- 4 broodjes

En zo maak je het:

Snijd de kip in stukken en marineer deze met de helft van de olijfolie en de gyroskruiden. Bak de kip in een koekenpan gaar. Snijd ondertussen de ui in ringen en voeg dit toe aan de pan. Snijd tevens de paprika, tomaten, feta en knoflooktenen in kleine stukjes. Schil de komkommer, snijd deze doormidden en verwijder de zaadlijsten. Rasp de komkommer fijn. Mix in een kom de overgebleven olijfolie, stukjes knoflook en een beetje citroensap door elkaar. Voeg de Griekse yoghurt en de geraspte komkommer toe en meng goed. Pak een andere grote kom en voeg hier de kip, uien, paprika, tomaten, feta en een beetje zout en peper aan toe. Snijd het broodje doormidden en hol het van binnen uit. Doe het kipmengsel in het broodje, een beetje saus erbij en klaar!

Bereidingstijd:

20 minuten

Tip:

Lekker met de Sweety aardappel!

Spaanse aardappeltortilla

Dit heb je nodig voor 4 personen:

700 gram aardappels
1 ui
2 eetlepels olijfolie
5 eieren
Snufje peper
Snufje zout
100 gram veldsla

En zo maak je het:

Schil de aardappels en snijd deze in kleine plakjes. Snijd de ui in kleine stukjes. Doe wat olijfolie in de pan en bak de aardappels. Voeg als de aardappels bijna gaar zijn ook de ui toe aan de pan. Kluts ondertussen de eieren met wat peper en zout in een kom. Voeg de aardappels toe aan het eimengsel en laat het even staan. Hussel alles nog eens goed door elkaar. Giet het mengsel in de koekenpan en laat het langzaam bakken op laag vuur en met de deksel op de pan. Haal de deksel van de pan, plaats een bord op de pan en keer de pan om. Leg vervolgens de tortilla, nu met de andere kant, in de pan en doe de deksel er weer op. Nu maar wachten tot het klaar is. Snijd de tortilla in puntjes en maak af met wat sla.

Bereidingstijd:

45 minuten

Tip:

Geen tijd of zin? Gebruik kant-en-klare aardappelschijfjes (we zullen het niet verklappen!). Nog wat over van de tortilla? Bewaar dit als hapje bij de borrel voor de volgende dag.

Vege-tarische bami

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 250 gram mie
- 400 gram sperziebonen
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels ketjap
- 1 theelepel sambal

En zo maak je het:

Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook ondertussen ook de sperziebonen beetgaar. Giet de sperziebonen af, spoel de mie af en laat het allebei goed uitlekken. Snijd de paprika, rode ui en knoflook in stukjes. Doe de olijfolie in de koekenpan en bak de sperziebonen. Voeg na een paar minuten de paprika, ui en knoflook toe. Roer door elkaar met de ketjap en sambal en bak het nog een paar minuten op hoog vuur. Voeg tot slot de mie toe en meng alles door elkaar. En dan eten maar!

Bereidingstijd:

30 minuten

Tip:

Voeg wat omeletreepjes toe.

Fiesta Mexicana

Dit heb je nodig voor 4 personen:

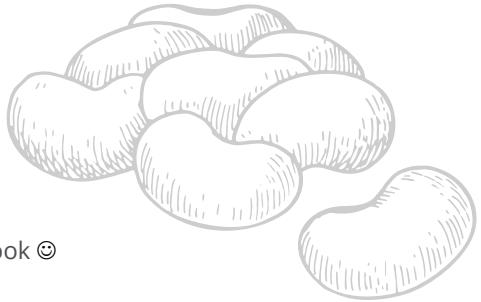
1 ui
1 paprika
1 teen knoflook
2 eetlepels olijfolie
200 gram vegetarisch gehakt
Snufje peper
50 gram ijsbergsla
1 eetlepel komijn
1 eetlepel chilipoeder
1 eetlepel kaneel
Snufje zout
150 gram maïs
400 gram kidneybonen
400 gram tomatenblokjes
8 tacoschelpen
75 gram geraspte kaas
125 gram zure room

En zo maak je het:

Snijd de ui, paprika en knoflook in kleine stukjes. Verhit olijfolie in een pan en bak daarin de ui met de knoflook. Voeg even later het gehakt en de paprika toe. Bak dit een paar minuten op hoog vuur. Snijd ondertussen de ijsbergsla. Voeg vervolgens de komijn, de chilipoeder, het kaneel en peper en zout toe aan de pan. Laat de blikjes maïs en kidneybonen uitlekken en voeg dit ook toe aan de pan. Voeg vervolgens ook het blikje tomaten toe. Laat het geheel sudderen en roer af en toe om. Doe het mengsel in een grote kom. In de kom voeg je de tacoschelpen, geraspte kaas en sla hier aan toe. Serveer met zure room en klaar!

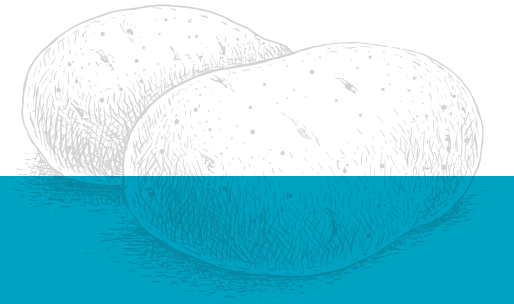
Bereidingstijd:

25 minuten



Tip:

Geen tacoschelpen bij de hand?
Een zak nachochips kan voor deze keer ook ☺



Frisse bieten-salade

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 300 gram vastkokende aardappelen
- 300 gram gekookte bieten
- 1 appel
- 2 augurken (plus augurkenvocht!)
- 1/2 krop sla
- 100 gram feta
- 4 stengels bosui
- 100 milliliter crème fraîche
- 1/2 eetlepel tijm
- Snufje peper
- Snufje zout

En zo maak je het:

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze gaar. Snijd ondertussen ook de bieten, appel, augurken, sla, feta en bosui in stukjes. Giet de aardappelblokjes af, spoel met koud water en laat het uitlekken. Pak een grote kom en voeg de bieten, appel en augurken toe aan de aardappelblokjes. Meng in een kleine kom de crème fraîche, tijm en het augurkenvocht door elkaar. Breng het op smaak met wat peper en zout. Voeg het sausje toe aan de rest. Serveer de salade op blaadjes sla en garneer met de blokjes feta en bosui.

Bereidingstijd:

20 minuten

Tip:

Ook lekker: pof de bieten in aluminiumfolie op de barbecue!

S'MORES

Dit heb je nodig voor 4 personen:

1 reep chocolade
8 volkoren biscuits
8 marshmallows

En zo maak je het:

Breek de reep chocolade in kleine stukken. Leg vier biscuits ondersteboven op een bord en verdeel de chocolade eroverheen. Prik de marshmallows op een satéprikker en rooster ze boven de barbecue tot ze zacht worden. Schuif vier marshmallows met een vork voorzichtig op de biscuits met chocola. Sluit de s'mores af met de vier overgebleven biscuits. Schuif de laatste vier marshmallows met een vork voorzichtig bovenop de biscuits. Eventuele restblokjes chocola verdeel je over de s'mores.

Bereidingstijd:

10 minuten

Tip:

Lekker met een kop koffie of chocolademelk!

Warme appel

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 4 grote, zoetzure appels
- 2 eetlepel bruine basterdsuiker
- 4 kaneelstokjes
- 100 milliliter houdbare slagroom

En zo maak je het:

Was de appels en verwijder het klokhuis zonder de appel kapot te snijden. Leg iedere appel op een vel aluminiumfolie. Doe de suiker en het kaneelstokje in het gat van iedere appel. Vouw de pakketjes dicht en leg ze op de barbecue. Afhankelijk van de hitte van de kolen leg je ze op de kolen of op het rooster. Na circa tien minuten zijn ze klaar. Klop terwijl je wacht de slagroom. Serveer de warme appel met een schep slagroom.

Bereidingstijd:

15 minuten

Tip:

Geen kaneelstokjes? Kaneelpoeder werkt ook.
Ook lekker met een scheut rum over de appel!

Colofon

Het ACSI Campingkookboek deel 3 is een uitgave van ACSI Publishing BV
November 2018

Directie
Ramon van Reine

Redactie
ACSI Contentteam

Marketing
Femmy Hesseling

Vormgeving
Ralph Kuiper

Prepress
Suzanne Bas, Maurice van Meteren, Rick Reijntjes

De recepten voor dit kookboek zijn ingestuurd door:
Anniek van den Berg
Carmen van den Berg
Marloes Besselink
Marieke Braakhekke
Stefan van Hoef
Lex Miechels
Eline van de Pol
Lucia Velthuis
Odette Veron
Jessie Zwaans

© 2018 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 grootste 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