Het nationale kampeerdag kookboek

6 makkelijke recepten voor op de **camping** of **thuis**.

Appeltaart

Omnia / thuis in de oven

Een favorietje, appeltaart! Dit recept is geschikt voor zowel op de camping in de omnia, als voor thuis in de oven.

20-25 minuten | 45 minuten | 6 - 10 personen

Benodigdheden:

- Omnia campingoven of andere oven
- (Siliconen) bakvorm
- Grote kom en twee kleinere kommetjes
- Keukenkwastje
- Garde of vork
- Deegroller of glazen fles

Ingrediënten

- Appeltaartmix
- Appels (4 stuks)
- Rozijnen (75 gram)
- Ei (1 stuk)
- Boter of margarine (175 gram)
- Kaneel

Bereiding

1. Laat de rozijnen zo'n 15 minuten wellen in lauw water en dep ze vervolgens droog.
2. Schil de appels en snijd deze in blokjes.
3. Klop het ei.
4. Doe de boter in een kom en roer totdat de boter zacht is.
5. Voeg de appeltaartmix en de helft van het opgeklopte ei toe.
6. Mix dit met een mixer, of kneed dit met de hand tot een samenhangend deeg.
7. Rol het deeg en bekleed de siliconen bakvorm met ongeveer $^{2}/_{3}$ van het deeg.
8. Meng de appelstukjes met de rozijnen en het kaneel.
9. Verdeel het appelmengsel over het deeg in de bakvorm.
10. Maak van het overige deeg sliertjes en leg deze over de vulling heen.
11. Smeer de sliertjes in met de rest van het geklopte ei.
12. Verwarm de omnia 5 minuten voor, op hoog vermogen.
13. Bak de appeltaart af op laag vermogen voor zo'n 40 tot 45 minuten, check de taart ondertussen regelmatig.

S'mores

Camping of thuis

Perfect en super makkelijk voor thuis of op de camping bij het kampvuur of barbecue!

1-2 minuten

Benodigdheden:

- Barbecue of kampvuur
- Stokje of prikker waar je de marshmallows aan kunt doen

Ingrediënten

- Biscuitjes
- Chocolade
- Marshmallows

Bereiding

1. Doe de marshmallows op een stokje en houd ze boven het vuur of de barbecue.
2. Pak twee biscuitjes en leg een stukje chocolade op een van de biscuitjes.
3. Wanneer de marshmallow naar wens is, leg je deze op het stukje chocolade en leg het andere biscuitje hier weer bovenop.
4. Nog héél even wachten tot de chocolade een beetje smelt en smullen maar!

Monchoutaart

thuis / evt. op de camping als je keukenmachine hebt

Een heerlijk recept voor thuis, en mocht je een echte bakker zijn en de keukenmachine mee hebben naar de camping, bakken maar!

15 minuten | 4 uur | 8 - 10 personen

Benodigdheden:

- Keukenmachine
- Bakvorm (22cm)
- Bakpapier
- Lepel

Ingrediënten

- Slagroom (400 ml)
- Monchou roomkaas (400 gram)
- Klop-fix (1 zakje)
- Vanillesuiker (1 zakje)
- Witte basterdsuiker (100 gram)
- Bastogne koeken (200 gram)
- Boter (70 gram)
- Vlaaivulling kersen of aardbei (1 of 2 blikken)

Bereiding

1. Zorg dat de monchou op kamertemperatuur is en smelt de boter.
2. Maal de bastognekoeken fijn met de keukenmachine en doe hier de gesmolten boter bij.
3. Verdeel dit mengsel over de bodem van de bakvorm (inclusief bakpapier) en druk dit aan met de achterkant van een lepel.
4. Klop de slagroom samen met de klop-fix en vanillesuiker tot het mengsel nét niet stijf is.
5. Voeg de monchou en basterdsuiker hier aan toe, mix dit tot een glad beslag.
6. Verdeel het beslag over de bodem.
7. Laat de taart in de koelkast opstijven voor minimaal 4 uur.
8. Verdeel de taartvulling over de taart.

Nacho's

skottelbraai / thuis in de oven/pan

Een all time favorite, nacho's! Je kunt ze zo lekker maken als je zelf wilt. Een recept voor op de camping of thuis in de oven of pan.

20 minuten | 4 - 6 personen

Benodigdheden:

- Skottelbraai of pan met deksel of oven
- Indien oven: ovenbestendige schaal

Ingrediënten

- Tortilla chips (200 gram)
- Gehakt of kipgehakt (500 gram) (kun je ook weglaten voor een vega optie)
- Geraspte kaas
- Blikje mais (uitgelekt)
- Tomaat (4 stuks)
- Ui (2 stuks)
- Paprika (2 stuks)
- Olijfolie
- Peper en zout en eventueel andere kruiden

Eventueel toevoegen:

- Guacamole
- Crème fraîche

Bereiding

1. Snijd alle groenten.
2. Gebruik wat olijfolie en bak het gehakt rul.
3. Bak de groenten kort mee (5 minuten).
4. Zorg dat al het vocht op de skottelbraai verdampt is.
5. Breng op smaak met peper en zout (en eventuele andere kruiden).
6. Verdeel de tortillachips en de kaas over het gehaktmengsel.
7. Leg de deksel (of aluminiumfolie) op de skottelbraai en zet het vuur op de laagste stand.
8. Zodra de kaas gesmolten is (na ongeveer 10 minuten) zijn de nacho's klaar!

Flammkuchen

skottelbraai / thuis in de pan/oven

Flammkuchen kun je eigenlijk met van alles wat je lekker vindt beleggen, hier een basisrecept met ui en spekjes. Voor op de camping of thuis in de oven of pan.

20 - 30 minuten | 2 - 4 personen

Benodigdheden:

- Kom
- Deegroller of glazen fles
- Skottelbraai met deksel of pan met deksel of oven

Ingrediënten

- Water (60 ml)
- Meel (100 gram)
- Spekjes (50 gram)
- Ui (1 stuk)
- Peper en zout
- Olijfolie
- Zure room (2 eetlepels)

Bereiding

1. Doe de olijfolie, bloem, water en een snufje zout in een kom, meng dit eerst goed en kneed het vervolgens tot een gladde massa. Laat het deeg even een kwartier of halfuur staan om te rijzen.
2. Snijd ondertussen de ui in halve ringen en bak deze samen met de spekjes.
3. Rol het deeg plat uit, je kunt het deeg ook opdelen in meerdere stukken om kleinere flammkuchen te maken.
4. Bak het deeg ongeveer twee minuten op een middelhoge stand, met deksel (indien mogelijk).
5. Draai vervolgens het deeg om en beleg het met de zure room, ui en spek en laat het nog een aantal minuten doorbakken.
6. Smullen maar!

Pizzarol

omnia / thuis in de oven

Of je nou met je kinderen, de buren, opa & oma of vrienden eet, pizza is altijd een goed idee! Dit recept is geschikt voor zowel op de camping in de omnia, als voor thuis in de oven.

10 minuten | 20 minuten | 4 - 6 personen

Benodigdheden:

- Omnia campingoven of andere oven
- (Siliconen) bakvorm

Ingrediënten

- Pizzadeeg
- Tomatensaus
- Geraspte kaas
- Beleg naar keuze, bijvoorbeeld: ham, gehakt of kip, paprika, tomaat, spinazie etc.

Bereiding

1. Verwarm de omnia voor op vol vermogen voor ongeveer 5 minuten.
2. Rol het pizzadeeg uit en smeer hier de tomatensaus op.
3. Beleg de pizza met het beleg naar keuze.
4. Rol het deeg op en leg deze in een U-vorm in de siliconen vorm in de omnia.
5. Bak de pizza zo'n 20 minuten lang om half vermogen of totdat hij bruin is, kijk wel af en toe even of het nog goed gaat.

NATIONALE

Kampeerdag