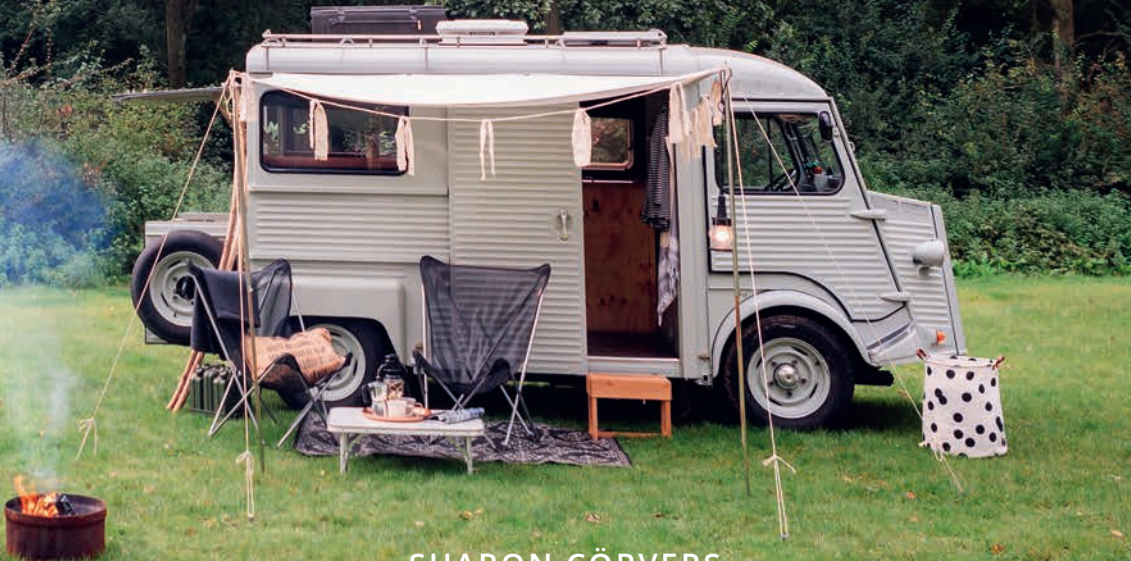


*Caravanity*

# CAMPING KOOKBOEK

SIMPEL, SNEL EN LEKKER



SHARON CÖRVERS

*Caravanity*

# CAMPING KOOKBOEK

SIMPEL, SNEL EN LEKKER

SHARON CÖRVERS

**KOSM•S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

# INHOUD

VOORWOORD 7

## RECEPTEN

ONTBIJT & LUNCH 10

PASTA & PIZZA 34

SALADES & GROENTEN 50

SNACKS 74

VEGETARISCH 90

VIS 106

VLEES 122

DIPS, DRESSINGS & MARINADES 138

TOETJES & DRANKJES 144

DANKJEWEL! 158

## CARAVANS & CAMPER

PREDOM IN BLOEI 33

SNOEPJE VAN DE CAMPING 70

VAN ALLE GEMAKKEN VOORZIEN 87

DE BUSHMASTER 102

CATRIEN 1118

(T)HUIS OP WIELEN 143



## TOP 5 RECEPTEN

- 1 Pasta carbonara
- 2 Broodje pulled chicken
- 3 American pancakes
- 4 Campfire feta
- 5 Watermelon slush



## VOORWOORD

Gepimpte caravans, ik word er elke keer weer blij van. Niet alleen van mijn eigen Wilk, maar ook van al het moois waarover ik op Caravanity.nl mag schrijven. Een grote eer dus dat ik dit mooie platform, ooit liefdevol gecreëerd door Femke, samen met Judith in stand mag houden. Maar het is een nog grotere eer dat ik me aan dit boek mocht wagen – alweer het vierde in de Caravanity-reeks.

### SIMPELE, HEERLIJKE GERECHTEN DIE JE ZO OP TAFEL ZET, ZELFS IN DE KLEINSTE CARAVAN- OF CAMPERKEUKEN

Eerlijk is eerlijk: ik moest wel even slikken toen ik hoorde dat het om een Camping Kookboek zou gaan. Zo'n keukenprinses ben ik namelijk niet. Bij mij moet het vooral lekker en makkelijk zijn (en met zo min mogelijk afwas, maar dat terzijde). Maar eigenlijk is dat juist de insteek van campingkoken: lekker genieten, zonder al te veel poespas. En precies dat is wat dit boek moest bevatten: simpele, heerlijke gerechten die je zo op tafel zet, zelfs in de kleinste caravan- of camperkeuken. Of je nu houdt van uitgebreid tafelen of gewoon iets snels wilt klaarmaken na een lange dag buiten, er is voor ieder wat wils. Ik heb elk recept geschreven en getest met de gedachte: als ik het kan maken, dan kunnen jullie het zeker.

Na weken schrijven, koken, testen, proeven en fotograferen ligt-ie er dan: een spiksplinternieuwe versie van het *Caravanity Camping Kookboek*. Met heel veel nieuwe recepten, en een paar klassiekers van Femke. Ik hoop dat dit boek je inspireert lekker aan de slag te gaan in je campingkeuken (of gewoon in de tuin, dat kan natuurlijk ook). En onthoud: het hoeft niet perfect te zijn, als je maar geniet. Maak er wat van!

Liefs,  
Sharon

Overnight oats

American pancakes

Smikkelbaguette

Bananenpannenkoekjes

Yoghurt met walnoten en honing

Broodje met zelfgemaakte kipsalade

Boerenomelet op de skottelbraai

Wrap met pindakaas & banaan

Pan con tomate

Wentelteefjes van oud stokbrood

Quesadilla's

Tosti mozzarella, tomaat, avocado &  
pesto

Tosti geitenkaas met bietjes

Frisse groentesoep met venkel en  
munt

# 01

ONTBIJT  
EN LUNCH



4 PERSONEN

15 MINUTEN

---

## SMIKKELBAGUETTE

---

### INGREDIËNTEN

8 plakjes bacon  
4 voorgegaarde kipschnitzels  
1 avocado, fijngeprakt  
1 el mayonaise of fritessaus  
1 citroen, uitgeperst  
1 stokbrood  
10-12 zongedroogde tomaten,  
in stukjes

### BEREIDING

- 1** Bak de bacon in een droge koekenpan krokant. Neem uit de pan en bak de schnitzels in het achtergebleven bakvet goudbruin.
- 2** Meng ondertussen de avocado met de mayonaise of fritessaus en breng de spread op smaak met citroensap.
- 3** Snijd het stokbrood in vier stukken en snijd open. Besmeer beide kanten met de avocado-spread en beleg de onderste helft met de tomaten en bacon.
- 4** Snijd de schnitzels in reepjes en verdeel over het brood. Leg de bovenste helften erop en eet smakelijk!





Basics tapasplank

Appelringen met citroen  
en gember

Gegrilde watermeloen

Gegrilde ananas met  
limoen en chili

Aardbeienspiesjes met munt

Halloumispiesjes

Campfire feta

# 04

## SNACKS



4 PERSONEN

15 MINUTEN

## GEGRILDE ANANAS MET LIMOEN EN CHILI

### INGREDIËNTEN

- 1 limoen, uitgeperst
- 1 tl chilivlokken
- 1 el honing
- 1 ananas, geschild en in schijven gesneden (of 1 blikje ananasschijven, uitgelekt)

### Extra nodig

barbecue of grillpan

### BEREIDING

- 1 Meng het limoensap met de chilivlokken en honing in een kommetje.
- 2 Bestrijk de ananasschijven met het mengsel.
- 3 Gril de ananasschijven 3-4 minuten per kant op de barbecue of in de grillpan, tot ze gekaramelliseerd zijn; dat zie je aan de mooie donkerbruine grillstrepen.

**TIP:** heb je een vriezer in je camper of caravan waar je vanille-ijs in kunt bewaren, of een campingwinkeltje gelijk om de hoek? Dan maak je van gegrilde appel, watermeloen of ananas in een handomdraai een lekker toetje door het fruit met een bolletje ijs te serveren.



Halloumiburger

Chili sin carne

Orzo met spinazie,  
tomaat en roomkaas

Vegetarische paella

Vegetarische bloemkoolcurry

Risotto met courgette  
en citroen

# 05

VEGETARISCH



4 PERSONEN

15 MINUTEN

---

## HALLOUMIBURGER

---

Halloumi is een ongerijpte kaas uit Cyprus die niet smelt, waardoor hij ideaal is om te grillen of bakken zonder dat hij uitloopt. De zoutige smaak is lekker te combineren met andere smaken zoals bietjes, tomaat, honing, harissa, watermeloen of olijven. In sommige supermarkten kun je 'm in burgervorm kopen, rechtstreeks voor op de barbecue.

### INGREDIËNTEN

- 1 el olijfolie
- 200 g halloumi, in plakken
- 4 broodjes, naar keuze
- 4 el hummus
- 1 handje rucola
- 1 tomaat, in plakjes
- 1 kleine rode ui, in ringen

### BEREIDING

- 1 Verhit de olie in een koekenpan en bak de halloumiplakken in 2-3 minuten per kant goudbruin.
- 2 Snijd de broodjes open en besmeer beide helften met hummus.
- 3 Beleg de onderste helften met rucola, tomaat, ui en halloumi. Dek af met de bovenkant en smullen maar!







‘EEN LIKKEBAARDEND  
LEUK BOEKJE’  
– *de Volkskrant*

‘OM VAN IEDERE  
CAMPINGMAALTIJD  
EEN FEESTJE TE MAKEN’  
– *VT Wonen*

‘HET BOEK OM DE  
STERREN VAN DE  
CAMPING TE KOKEN’  
– *Veronica Magazine*

Het *Caravanity Camping kookboek* maakt koken op de camping leuker dan ooit. In dit inspirerende boek vind je de beste recepten om op een of twee pitjes bij tent of caravan te bereiden. Ook vind je tips voor de handigste keukenattributen en volop inspiratie om van iedere campingmaaltijd een feestje te maken! En als bonus: een aantal reportages van gerestylede en gepimpte caravans. Koken onder de sterrenhemel doe je met Caravanity.

**Caravanity.nl** is hét blog waarop je de leukste ideeën, beste how-to's en meest spectaculair gerestylede caravans vindt.



**KOS  
M•S**

NUR 510, 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen