

Kampeerhandboek

Hoewel ik altijd met bewondering kijk naar die spontane types die een rugzak in hun auto gooien en in een opwelling de natuur intrekken, kan een beetje planning je kampeeravontuur verheffen tot een echt natuurfeest. Volg deze handige kampeerregels voor een gezellige, comfortabele en onvergetelijke kampeertrip.

Vind een 5-sterrenplek

Als je ooit op een kletsnatte kampeerplek hebt gestaan, weet je heel goed dat niet alle campings hetzelfde zijn. Hopelijk heb je je favoriete stek aan de rand van een meer of kabbelend beekje al gereserveerd. Maar als je op de bonnefooi op weg bent naar een camping, zorg dan voor een zo goed mogelijke plek door vroeg aan te komen, rond de uitchecktijd. Raadpleeg ook even het bord met de regels en voorschriften van de camping en verken het hele terrein voordat je een plek kiest. Niets bederft de kampeerpret zo erg als een slechte kampeerplek.

Vergeet de basics niet

Niet op elke camping zijn zaken als zeep, toiletpapier en droog brandhout te krijgen. Neem de

'Wat zit er in je backpack?'-lijst op bladzijde 40 goed door. En nog een keer. Zo weet je zeker dat je dit keer de muggenspray en gietijzeren koekenpan niet vergeet. Je kunt ook een plastic krat voor 'zaken waar ik niet zonder kan als ik ga kamperen' vullen voor als je er onverwacht op uit trekt (zie blz. 131).

Vergeet 'travel light'

Je hebt vast weleens gehoord dat je zo licht mogelijk moet reizen, maar voor een echt gezellige en comfortabele kampeerervaring met de auto kun je het best 'zwaar reizen'. Je zult tenslotte nooit spijt krijgen van extra dekens, water, gasflessen en whisky. En onderschat ook het verbruik van batterijen en koffie niet als je de wildernis in trekt. De eerste winkel kan zomaar tientallen kilometers verderop zijn.

Pimp je voorraadkast

Als je je keurig gevulde voorraadkast en vriezer achter je laat, betekent dit niet dat je lekkernijen als specerijen, ijs en kaviaar hoeft te missen. (Oké, misschien kan dat laatste thuis blijven.) Schaf een goede frigo- of koelbox aan en investeer in een opklapbare voorraadkast of ultieme kampeerkeuken (zie blz. 39) voor de opslag van ingrediënten. Je kunt ook een restaurantwaardig, mobiel kruidenrek maken met behulp van voorraadblikken of jampotten.

Pimp je servies

Natuurlijk, het is eenvoudiger om composteerbare borden en bekertjes te gebruiken – of het geliefde plastic servies van vroeger – maar dat doet geen recht aan het heerlijke eten in dit boek. Pak een paar mooie tafelzeilen of wasbare tafelkleden in, schaf een set metalen bestek en emaille couverts aan, pak de steelloze wijnglazen in en beknibbel niet op de schalen: je zult die melamine schalen en bakken vaker gebruiken dan je denkt.

Verdeel de taken

Verdeel de kooktaken ruim voor vertrek; niet iedereen neemt een persoonlijke chef-kok mee naar de camping. Afhankelijk van de grootte

van je kampeerfeest en de duur van de reis, wijs je de taken toe per maaltijd of per dag. De mensen die niet (kunnen) koken, dekken de tafel, doen de afwas of stoken het vuur op. Om creativiteit (en misschien een beetje competitie) in een groep kampeersers te stimuleren, deel je online een menu zodat de voorpret in de groep alvast kan beginnen.

Regel de drank

Een goed gemixt drankje mag niet ontbreken rond het kampvuur, of het nu gezellig na het eten wordt genuttigd of noodzakelijk voor je is om een kampeeravontuur überhaupt te overleven. Is er een deskundige barman in je gezelschap? Maak dan een gezamenlijke drankpot (daar zijn handige apps voor) en geef hem of haar de leiding over de kampeerkroeg. Kies anders voor een 'neem je eigen drank mee'-beleid (en wat om te delen) en controleer de voorraden dagelijks om onverwachte tekorten (en bijbehorende teleurstellingen) te voorkomen.



Hoofdstuk 2

Snacks voor onderweg

Een ruime voorraad snacks kan het verschil betekenen tussen leven en dood bij het klauteren over bergen, het doorkruisen van grote vlakten en rivieren, of gewoon tijdens de wandeling van de auto naar de kampeerplek – afhankelijk van hoe goed je medekampeerders omgaan met een lage bloedsuikerspiegel. Wees op alles voorbereid en zorg ervoor dat je parkazakken, rugzak en picknickmand altijd goed gevuld zijn met deze onweerstaanbare kant-en-klare lekkernijen, ontworpen om thuis te maken en onderweg met veel plezier op te eten.

Gezonde trailmix	44
Pistache-kokos-gember-granolabars	46
Chocolade-kers-chia-granolabars	47
Kaneel-zonnebloemboter	48
Menu: veld-en-water-feest	49
Slow-'n'-low-fruitrollen, 4x	50
Trailmix met Kaapse kruisbes	51
Spicy notenmix	52
Furikake-flurry	53
Pickled eggs met gele bietjes	54
Gerookte-forelspread	55
Zoete-aardappelchips met zhug-dip	56
Vijg-pecan crackers met fetadip	58
Smoky spicy salmon jerky	60
Bulgogi beef jerky	61
Kamperen met je hond	62
Winnies koekjes	63

Hoofdstuk 3

Bijgerechten en salades

Een heerlijk stuk gegrild vlees of op kolen gebakken stoofschotel is natuurlijk niet compleet zonder een lekker bijgerecht, zoals Maisbrood uit de koekenpan met groene peper en kaas of Gegrilde little gems met cherrytomaatjes, nectarines en romige dilledressing. Of je nu besmet bent met het gietijzer-virus, ergens onderweg een (boeren)markt hebt geplunderd of een overvolle tomatenplant in je moestuin hebt staan; hier vind je plenty ideeën om de picknick- of kampeertafel vol te zetten met verse, smakvolle bijgerechten en salades.

- Pionierspicknick 66
- Bosfondue 67
- Geroosterde knoflookartisjokken 68
- Gebakken cantharellen 69
- Corn on the cob – geroosterde maiskolf met chili-limoenboter 70
- Smoky smashed potatoes 71
- Backpack potatoes 72
- Foliepakketjes – de basics 73
- Vanaf het land tot in het vuur: in kolen gebakken bijgerechten 74
- Gebakken bonen met spek en stroop 76
- Monkeybread met knoflook en Parmezaanse kaas 77
- Maisbrood uit de pan met groene peper en kaas 78
- Gegrilde little gems met cherrytomaatjes, nectarines en romige dilledressing 79
- Planten om voor uit te kijken: een overzicht van giftige flora 80
- Outdoorkleding 82
- Leeggeroofde-tuin-salade van tomaat, komkommer en meloen 83
- Slaw van rodekool, jicama en sinaasappel 84
- Menu: cowboy-banket 85
- Vuur-geroosterde groenten met zwarte linzen 86
- Tarwekorrels, pruim en gele bieten met walnootolie-vinaigrette 88
- Zomerse salade van pompoen, sugarsnaps en asperges 90

Hoofdstuk 4

Hoofdgerechten voor bij het kampvuur

De zon heeft afscheid genomen van de dag, de eerste ronde cocktails uit de fles is niet meer dan een dierbare herinnering, en de kolen gloeien uitnodigend op; kortom, het perfecte uitgangspunt voor een spectaculair avondmaal dat iedereen nog lang zal heugen. Draai snel een hartig garnalenpakketje in elkaar, deel gloeiend hete kommen runderstoof uit, of maak samen met je vertrouwde skillet een heerlijke gebakken forel met citroen en dille. Tegen de tijd dat de krekels met hun serenade beginnen, heb jij je medekampeers totaal van hun stoel geblazen met je voortreffelijke kampvuurkookkunsten – waarvan ze niet wisten dat je het in je had.

Stoere biefstuklunch	94
12x campingtosti's	96
Chorizo-nacho's uit de koekenpan	98
Pizza di koekenpan	99
Rode saus to go	100
Presto pesto	100
Perfect pizzadeeg	101
Skillet-pizza's boven het houtvuur	102
Kamperen in je eigen achtertuin	104
Menu: pizza-avond in de openlucht	105
Veelzijdige carnitas	106
Taco's bij nacht	107
Spicy chuckwagon chili	108
Chili, 5 manieren	109
Runderstoof uit de backcountry	110
Gebakken braadworst met karwijkool	112
Pimp je kampeerplek: maak het gezellig	113
Gebraden kip uit de Dutch oven	114
Lasagne bolognese met vier kazen, venkel en lamsvlees	116
Rustig maar, lieve maag: een ode aan Underberg	117
Middle-of-nowhere mac & 'beer cheese'	118
Zoutwaterwonderen in een pakketje	120
Met je kroost op pad	123
Gebakken regenboogforel met citroen en verse dille	124
Hoe maak je eigenlijk een vis schoon?	125
Varkenskoteletten met appel, ui en salie	126
Bibimbap-bowl	128
Boter met een smaakje: je onmisbare reisgenoot	130
Kampeervoorraad	131
Open sky ribeye met sjalot-kruidenboter	132
Steak en kolen: een liefdesverhaal	133
Hommage aan de hotdog: Amerika's nationale parken in 12 toppers	134

Hoofdstuk 5

S'mores en meer

Je zit rond het kampvuur na een verrukkelijke kampeermaaltijd, en je kunt je niet voorstellen dat er nog iets bij kan, nog niet het kleinste hapje, totdat... de s'mores tevoorschijn komen. Niets kan natuurlijk tippen aan deze geweldige mix van digestive koekjes, marshmallows en gesmolten chocolade; het allerlekkerste toetje ooit! Maar er zijn genoeg andere zoetigheden die ook prima geschikt zijn voor op het vuur. Wat dacht je bijvoorbeeld van knapperige, Gezouten honing-pinda-brittle of Op kolen gebakken appels met kaneelcidiersaus en een toefje room? En omdat je tot diep in de nacht zult dromen van Toffee blondies met bruine boter en bananenboten, zul je de wolven niet eens horen huilen...

- Heel veel s'mores 138
- Vanilledroom – marshmallows & co 140
- Zelfgemaakte digestives 142
- Menu: *Big night, onder de sterrenhemel* 143
- Donkere rumkaramel 144
- Chocolade-framboos-karamel-s'mores – zonder vuur 145
- Lekker eten op een stokje: 5 unieke spiesen 146
- Chocoladepopcorn 148
- Gezouten honing-pinda-brittle 149
- Toffee blondies met bruine boter 150
- Cowboykoekjes met chocolate chunks 151
- Kersen-bessen-slump 152
- Op kolen gebakken appels met kaneelcidiersaus 153
- De 'Great Banana Boat Bake-Off' 154
- Sinaasappelcake met gesmolten chocolade 155
- Pineapple-upside-down-cakes uit een mok 156

Hoofdstuk 7

Een stevig ontbijt

Je onderdompelen in de natuur betekent niet dat je het zonder een beschaafde brunch hoeft te stellen. Dus ga de tent uit, schenk een tinnen kopje kampeerfornuiskoffie in en laat dit hoofdstuk je de weg wijzen naar dikke plakken warme Bramen-kardemom-koffiecake, kommen Romige cheddar-bacon-grits, en overvloedige schalen kampvuurgerookte Hashbrown met rookworst, snijbiet en aardappel. Spoel dat alles weg met een Big batch bloody mary. En het enige wat er aan jouw naar-berglucht-geurende-ochtendmaal ontbreekt... is het ellenlange wachten op een tafeltje.

- 6 outdoor-ontbijtplanken 184
- De vurige Paloma 186
- Mengelmoesje van vijgen, bessen & pruimen 187
- Meloen-gember-citroen-medley 187
- Honing-limoen-yoghurt-granola-parfaits 188
- Menu: skillet-ontbijt 190
- Gravad lax met bietjes en aquavit 191
- Ei in brood en bacon op een stok 192
- Romige cheddar-bacon-grits 193
- Broodje gebakken ei met bacon, avocado en sriracha 194
- Oeufs en cocotte uit een mok 196
- Ontbijtburrito's met pittige worst, geroosterde paprika & gerookte cheddar 198
- Pedal-to-the-metal-migas 200
- Hashbrown met rookworst, snijbiet en aardappel 202
- Boekweit-karnemelk-flapjacks met ahorn-bourbon-botersiroop 204
- 12 variaties op je favoriete flapjacks 206
- Karnemelkbiscuits met gerookte honing 208
- Gietijzeren Dutch baby met gegrilde perziken 210
- Bramen-kardemom-koffiecake 212
- Cinnamon rolls uit de Dutch oven met sinaasappel-amandelglazuur 214

6 outdoor-ontbijtplanken

Als je een drukke dag vol buitenactiviteiten voor de boeg hebt en je het compleet Engelse ontbijt liever reserveert voor een rustigere ochtend, maak dan in een paar minuten een van deze robuuste, internationaal geïnspireerde ontbijtplanken met (voor)gekochte lekkernijen en kant-en-klare basisproducten uit de supermarkt.

1. Deense Dageraad

Roggebrood + zadenbrood + Havarti (Deense kaas) + gravad lax + zachtgekookte eieren + granola + vers fruit



2. Wakker worden met worst

Worst + salami + ham + kaas + pretzelbroodjes + jam + boter + zachtgekookte eieren



3. Turks daglicht

Feta + olijven + sucuk + hardgekookte eieren + tomaten + komkommers + brood + jam + honing



4. Israëliëse daily

Baba ganoush + hummus + labneh + kwark + gepekeld vis + olijven + komkommer-tomaat-ui-salade + sesambroodjes



5. Na zonsopgang

Croissants + chocoladecroissants + rozijnenbroodjes + abrikozen- en aardbeienjam + boter + stokbrood + yoghurt + vers fruit + café au lait



6. Ochtend-mahalo

Passievrucht + mango + papaja + ananas + drakenfruit (pitaja) + kiwi + sterfruit (carambola)

