



CAMPERFOOD & FIJNE PLEKKEN

LUSTER

ELS SIREJAGOB & BRAM DEBAENST

98

Campermensen

100 BALKAN

- 120 Cevapi met tomaat, kaas en gegrilde groenten
- 123 Shopska salata: tomatensalade met kaas en uien
- 124 Plat brood met munt en look
- 127 Gevulde paprika en courgette
- 128 Pepers met look
- 129 Fruit met feta op de barbecue

130

Campermensen

132 DENEMARKEN

- 152 Smørrebrød
- 153 Rodekoolsalade
- 154 Erwtensoep met dille
- 157 Warm gerookte zalm op de barbecue
- 160 Mosselen en scheermesjes met salieboter
- 162 Planked fish
- 163 Kaneeltwist
- 167 Ingemaakte wortel en komkommer

168

NEDERLAND

- 188 Havermout met pindakaas en chocolade
- 191 Boerenkoolsoep met soepvlees
- 192 Rookworst op toast met knolselder
- 195 Kaasfondue met spek en rauwkost
- 196 Pindakaasdahl
- 199 Vleeskroketdip
- 200 Oesters op de barbecue
- 203 Chili sin carne met zwarte bonen en brood

204

Campermensen

206

BELGIË

- 222 Banaanpannenkoekjes met kaneel
- 223 Verloren brood met zure room en appelboter
- 224 Puree met karnemelk en garnalen
- 227 Geplette aardappelen met erwten, parmezaan en peterselie
- 228 Spitskool op de barbecue
- 231 Gentse stoverij
- 232 Vol-au-vent
- 235 Hutsepot
- 236 Konijn met pruimen en witloofsalade

239

Merci

ZWARTIE

WOVD



De beste periode om Cornwall te bezoeken is wellicht de lente: dan heb je veel kans op dat mooie weer (echt waar!) en er is veel keuze wat campings betreft. In de zomer kan het drukker zijn, want Cornwall wint aan populariteit als vakantiebestemming (terecht dus), zeker ook bij de Engelsen zelf. In de winter is het moeilijker om een camping te vinden. Als je zonder de voorzieningen van een camping kunt, bijvoorbeeld omdat je camper uitgerust is met zonnepanelen, kun je in principe in elk seizoen op een ongerepte plek gaan staan. Je bent er op jezelf zodat je ongestoord kunt genieten van de magnifieke uitzichten.

— Lost Gardens of Heligan



— Mevagissey



De ideale oplossing voor als je in de winter moeilijk een camping vindt: informeer eens bij de lokale pub. De meeste pubs bieden ook een plek aan waar je kan overnachten met je camper, en als je eet in de pub is de overnachting vaak nog gratis ook!

— Mawgan Porth



CEVAPI MET TOMAAT, KAAS EN GEGRILDE GROENTEN

Cevapi is de köfte van de Balkan: gegrilde gehaktworstjes die meestal geserveerd worden in een pita of met rijst en *ajvar*, een saus op basis van paprika en aubergines.

Met vegan optie
Voor 4 personen

4 platte broodjes
400 g gekruid lamsgehakt
of 400 g cevapi-worstjes
of 4 vegan worstjes
8 groene pepers
3 tomaten
2 uien
100 g bergkaas om te raspen
of 100 g gemalen vegan kaas
1 potje kajmak (soort zure room)
of plantaardige yoghurt
olie om te bakken

Maak worstjes van het gekruid lamsgehakt; dit zijn je cevapi. Gril de cevapi samen met de groene pepers. Was en snijd de tomaten in schijven, pel en snijd de uien in maantjes.

Smeer het plat brood in met kajmak en beleg met de ingrediënten van dit recept en eventueel ook met andere groenten die je nog in de koelkast hebt liggen: hoe meer hoe liever.

PS

Cevapi-worstjes kan je ook kant-en-klaar kopen bij de lokale slager of kruidenier. Als je ze zelf maakt, kun je ze wel helemaal aanpassen aan je smaak; als je wil kan je bijvoorbeeld nog wat extra groene kruiden en/of chili bij het gehakt doen. Let wel op als je aan de slag gaat met de groene pepers in recept, want ze zijn er in verschillende varianten: sommige (meestal de lichtere groene) zijn mild van smaak, die zijn ideaal om rauw te eten; de kleinere en donkergroene pepers kunnen erg pikant zijn.









Het weer in Nederland kan al eens wisselvallig zijn, maar de beste campings zijn daarop voorbereid. Zoals natuurkampeerterein Het Bos Roept! in Slotdorp. Daar hebben ze een mooie, gezellige (en erg *Instagrammable*) serre die ze de shelter noemen. Hoog, breed, met overal glas waardoor de natuur rondom ten volle zichtbaar is. Het is een ideale plek om te schuilen, met een keuken, een knusse sofa, een kachel en een prachtige drijvelaar. We brachten er uren door al babbelend, met een wijntje, met spelletjes monopoly ... En vooral genietend aan de kachel met onze natte hond aan de voeten.



CAMPERMENSEN

WIE?

Géraldine: de beste vriendin die iemand zich kan wensen, met een groot hart en de beste smaak. Ze is de gastvrouw van Monte Cucs, een wonderlijke vakantiewoning en *retreat*-locatie voor groepen, op een unieke plek (een berg in de Portugese Algarve), en ook de bezielster van de Monte Cucs home collection.

John: muzikant, met ros haar en een brein om jaloers op te zijn.

Vadim (14): skater, surfer en performer (van hem zullen we nog horen).

Zo kennen we elkaar: Géraldine en ik zijn hartsvriendinnen en partners *in crime*. Samen zijn we goed in lachen, huilen, dromen, plannen maken, en reizen natuurlijk, met de camper.



WAAROM?

Géraldine en John leerden het camperleven kennen via ondergetekende. In de winter van 2014 huurden ze voor het eerst een camper en trokken we samen naar het zuiden van Frankrijk, we vierden nieuwjaar op het strand van Hyères. Er volgden nog twee reizen met een gehuurde camper (naar Cadaqués en tot in Pamplona) en dan was ook hun gezin verkocht. Ze vinden de voordelen eindeloos: je gaat niet naar één bestemming op reis, dus zie je zoveel meer. Vaak kom je op plekken waar je anders misschien niet zou komen, je overnacht op locaties die je niet op voorhand kan reserveren en die zoveel unieker en authentieker zijn. De vrijheid is fantastisch: je kiest zelf of je ergens wil blijven of vertrekken, je bepaalt je eigen tempo. Ook het feit dat je met een camper veel meer buiten leeft vinden ze een groot pluspunt: ook als het fris is blijven ze liefst buiten zitten, met een jas aan bij een vuurtje.

HOE EN WAT?

Géraldine en John huurden een paar keer een standaard camper van een gespecialiseerd bedrijf. Na nog een reisje met een vintage camper van kennissen waren ze verkocht. Ze zochten en vonden een eigen camper op 2dehands.be, een super charmant en ook mooi onderhouden exemplaar uit 1996, met prachtige tegeltjes in de keuken. De verkopers waren overtuigend, de prijs was goed, Géraldine en John waren verliefd en een tikje naïef: de deal was geklonken. Ondertussen hebben ze deze ingeruild voor een nieuwe. Met wat spijt, want qua esthetiek en charme wint oud van modern, maar de voordelen van een nieuw exemplaar wogen zwaarder: sneller, ruimer (geen overbodige luxe met een grotere zoon), meer comfort. John en Géraldine doopten hun nieuwe camper 'Le Cucs' en

besloten om hem ook te verhuren. Zo ontstond een nieuw businessidee: Géraldine runt nu ook een soort reisbureau voor mobilhome reizen! Ze biedt reizen op maat, met of zonder huur van camper, voor mensen die heel graag eens met de camper op reis willen maar niet weten hoe eraan te beginnen of de planning en voorbereidingen liever uit handen geven.

WAAR EN WANNEER?

Géraldine, John en Vadim zijn met de camper al naar Engeland geweest, waar ze de verscheidenheid in de natuurlijke landschappen en de staanplaatsen een grote aanrader vinden, maar ook naar Zweden, waar ze zich vrijer dan ooit voelden, en naar Denemarken, Spanje en Portugal. Ze kiezen hun bestemming afhankelijk van het weer, de natuur, hun nieuwsgierigheid ... Liefst gaan ze naar de kust, want Vadim en John zijn surfers. Maar het enige wat echt telt is het gevoel van vrijheid en samen zijn. Hun camper staat gelijk aan gezinstijd. Vadim gaat altijd mee op campervakantie, het zijn de momenten bij uitstek om te *bonden*. Af en toe trekt John er ook alleen op uit met de camper, of ze rijden ermee naar een feestje zodat ze na afloop gezellig ter plekke kunnen blijven slapen.

EN BINNENKORT?

Géraldine, John en Vadim laten zich in hun camper leiden door het toeval, al hebben ze wel één grote droom: een jaar lang als gezin in de camper door het Midden-Oosten trekken. Het enige wat hen tegenhoudt is de leerplicht van Vadim: zelf thuisonderwijs geven schrikt John en Géraldine af, anders waren ze al lang vertrokken.

Ook voor een weekend in de ARDENNEN is de Alltrails-app een goeie bron voor wandelinspiratie. Wandelen is een prima manier om van de gezonde boslucht te profiteren, maar in de Ardennen zijn ook volop mogelijkheden om het wat avontuurlijker aan te pakken. Wie zoekt, die vindt (bijvoorbeeld dankzij tips van locals) ook leuke camperplaatsen.

Dé attractie van **Bouillon** is natuurlijk de **burcht** die door de middeleeuwse kasteelheer Godfried werd verkocht om zijn kruistochten te financieren. Het stadje an sich is charmant, met zijn oude stadskern aan de kronkelende **Semois** en op de achtergrond magnifieke bossen.

Een ideale uitvalsbasis voor een weekend in de omgeving van Bouillon is camperplaats ('aire de camping car' heet dat in het Frans) **Le Palis**. De dorpskern van Rochehaut is vlakbij, met een bakker, slager en een supermarktje, en het terrein kijkt uit over de Semois.

— Le Routi 25, 6830 Rochehaut

Nog een mooi gelegen **camperplaats** in de omgeving van Bouillon is die van **Poupehan**, aan de oevers van de Semois, en naast het plaatselijke voetbalveld. Het is een prima uitvalsbasis voor verschillende wandelingen die naar prachtige uitzichtpunten leiden zoals Les Croisettes en Frahan.

— Rue du Pont, 6830 Bouillon

Les Echelles de Rochehaut (ook wel 'de ladderwandeling' genoemd) is volgens sommigen de spectaculairste wandelroute van België. Bereid je voor op steile afdalingen die beloond worden met prachtige zichten op de rivier, en natuurlijk ook op laddertjes: die zijn tegen de rotswand geïnstalleerd zodat je weer terug naar boven kan klimmen. Da's best avontuurlijk, net als de stukjes van het pad die naast een diepe afgrond lopen. Niet voor mensen met een klein hartje of een grote angst voor hoogtes dus.

— Meer info via de Alltrails-app

Voor een gastronomisch weekend in de Ardennen één adres; **L' Auberge de Rochehaut**. Meer dan 20 jaar geleden kocht Michel Boreux een kleine boerderij in de vallei de Semois, om die langzaam maar zeker uit te breiden tot een hotel met gîtes en vooral ook een kwaliteitsvol restaurant, een brasserie en zelfs een eigen brouwerij. Voor lokale specialiteiten *comme il faut*.

— Rue de la Cense 12, Rochehaut s/Semois

Frahan-sur-Semois is zo'n dorpje dat gemaakt lijkt om op postkaarten uit de Ardennen te prijken. Klein, authentiek en met een sublieme ligging naast een van de mooiste zijarmen van de Semois, aan de voet van de kliffen.

Ben je in de streek van de Semois en heb een zwak voor mooi en authentiek keramiek, probeer dan langs te gaan in het atelier van pottenbakster **Anja Nevens**. Haar creaties zijn tijdloos en ingetogen, met een natuurlijke look in aardse tinten. Anja runde tot voor kort ook het sympathieke dorpscafé van Cornimont en kent de streek en de bevolking goed; voor de beste insider tips moet je bij haar zijn.

— Rue Cornimont 12, 5555 Cornimont

Geopark Famenne-Ardenne is het eerste Unesco Global Geopark van België. Dat wil zeggen: "een geografisch gebied met een sterke identiteit dat het onderscheidt van andere gebieden en dat kan bogen op landschappen en geologisch erfgoed van wereldniveau". Wij noemen het gewoon een prachtig stuk natuur. Er wordt gestreefd naar duurzame ontwikkeling, in nauwe samenwerking met de inwoners, die zich zo nog inniger verbonden gaan voelen met de streek.

— Place Théo Lannoy 2, 5580 Rochefort



Bouillon

VOL-AU-VENT

**Vol-au-vent of videe is een ferm gerecht en een stukje nationale trots.
Een schot in de roos als er kinderen aan tafel zitten – of mannen – en ook heerlijk
als je in de mood bent voor comfortfood.**

Met vegan optie
Voor 4 personen

300 g kippengehakt
of veggie gehakt
1 wortel
1 ui
1 selder
1 prei
1 braadkip
of 400 g vegan kipstukjes
1 laurierblad
een paar takjes tijm
1 bouillonblokje (kip of groente)
400 g champignons
125 g boter
of plantaardige vetstof
125 g bloem
½ bosje krulpeterselie
2 citroenen
scheutje room
of sojaroom
peper en zout
olie om te bakken

Rol balletjes van het gehakt. Was en schil de wortelen, ui, selder en prei en snijd in grove stukken. Stoof de groenten aan in een kookpot met wat olie. Leg de kip bij de groenten, met ook de laurier en tijm erbij. Overgiet met 1,5 liter water, doe het bouillonblokje erbij en laat alles ongeveer een uur koken. Haal de kip uit de bouillon en pluk het vlees in kleine stukjes van de botten.

Zeef de bouillon door een vergiet. Breng het gezeefde bouillonvocht aan de kook in een pot, doe er de balletjes in, en kook gaar. Als je de balletjes gaar zijn, schep je ze uit de bouillon (of gebruik een vergiet). Zet de bouillon en de balletjes apart opzij.

Halveer de champignons en bak ze bruin in een braadpan met wat olie. Smelt de boter in een kookpot, doe de bloem erbij en roer rustig tot bloem en boter gemengd zijn. Giet dan traag en al roerend de bouillon erbij. Als je een gladde saus hebt, doe je er de champignons, de balletjes en de stukjes kip bij. Kruid met peper en zout.

Hak de peterselie fijn en pers de citroenen. Werk de vol-au-vent tenslotte af met een scheutje room, het citroensap en de peterselie.

PS
Vol-au-vent wordt traditioneel opgediend in een kuisje van bladerdeeg; dat kan je zelf maken maar het is wat omslachtig voor in de camperkeuken, dus koop gerust een kant-en-klare versie als je wil. Verder is videe lekker met frietjes maar ook met rijst.

