

Alle dagen vakantie

Alle dagen vakantie

De lekkerste gerechten, tips & tricks
voor een heerlijke staycation



Inhoud

Voorwoord	11
Inleiding: de 10 geboden voor een heerlijke staycation	14
Tips & tricks: voor een dagje uit in eigen land.....	17
5× de lekkerste ijsjes eten	18
3× Italiaanse sfeer opsnuiven	19
5× desembrood op z'n Frans	20
15× de mooiste picknickplekjes	23
10× mooie stadsparken	28
7× hoog en droog	32
5× heerlijk buiten zwemmen	34
8× wandelen aan het water	36
6× originele fietstochten	39
De leukste vakantie	41
Vers van de veiling	43
Kook de pannen van het dak	44
Helemaal homemade	47
Tafeltje-dek-je	49
Op je mooist	50
Recepten	53
Ontbijt.....	57
Toast met tuinbonenspread en zachtgekookt eitje	59
Appelflapjes met frambozen	60
Banaan-chocolademuffins met haverhout en pindakaas	63
Yoghurt met kersen en granola	64
Pannenkoeken met braambessen en gegrilde nectarines	67
Verloren brood met rood fruit	68
Vakantieproject: zelf confituur maken	71

Lunch..... 73

Salade met krieltjes, radijsjes, gerookte zalm en dille-yoghurtdressing	75
Currypannenkoeken met kruiden, een eitje en frisse groentjes	76
Salad in a jar met couscous, abrikozen, geroosterde kikkererwten en feta	79
Groene salade met geroosterde venkel, aardbeien en mozzarella	80
Romige courgettesoep met kruidenkaas	83
wortel-tomatensoen met harissa	84
Wrap tomaat-garnaal	87
Snelle bladerdeegtaartjes met courgette, olijven en artisjok	88
Vakantieproject: gepekeld groentjes	91

Apero..... 93

Bruschetta's met peer, gorgonzola en walnoten	95
Snelle falafel met erwtjes en tuinkruiden	96
Hamkroketjes	99
Schelpjes met gegrild stokbrood	100
Regenbooglenterolletjes met zoetzure chilisaus	103
Luxe aperoplank met opgeklopte fetadip en platbrood	104
Vakantieproject: zelf platbrood maken	107

Diner..... 109

Italiaanse visstoverij met fregola sarda	111
Stoofpotje van kip, olijven, wortel en gepekeld citroen	112
One sheet dinner met krieltjes, zalm, ricotta en tomaatjes	115
Pizza met tomaat, mozzarella en courgettelinten	116
Stoofpotje met kikkererwten en tomaat, avocado en eitjes	119
Gamba's a la plancha met aiolidip	120
Taco's met pulled chicken en nectarines	123
Citroenrisotto met groene asperges, erwtjes en kervel	124
Tagliata van rundvlees met pesto	127
Pasta met mosselen	128
Carpaccio van oertomaten met burrata	131

Vitello tonatoburgers met rozemarijnfrietjes uit de oven	132
Vakantieproject: zelf pasta maken	135
Vakantieproject: zelf burgers maken	137

Zoet..... 139

Citroencake	141
Yoghurt-kersenijns met galettes	142
Muffins met blauwe bessen en haverhout	145
Vanillewafels met aardbeien	146
Bladerdeegtaart met marsepein en abrikozen	149
Eton mess met lemon curd en frambozen	150
Vakantieproject: zelf vanillesuiker maken	153
Vakantieproject: zelf lemon curd maken	155

Drankjes..... 157

Perzik icetea	159
Granita van watermeloen	160
Gember mocktail met tijm en citroen	163
Rosé sangria met gele perzik en frambozen	164
Aardbeienlimonade	167
Vakantieproject: zelf limonade maken	169

Vakantie in een potje..... 171

Glazen potjes steriliseren	173
Gedroogde tomaatjes	175
Gedroogde pepertjes en chilivlokken	176
Gepekeld citroenen	179
Pesto	180
Gemarineerde feta	183
Tomatensaus	184

Dankwoord..... 189**Must visits..... 190**



Voorwoord

Staycation is ongetwijfeld nu al het woord van 2020, want terwijl we allemaal noodgedwongen in ons kot zaten, maakten we er ook het beste van. We gingen weer tijd maken om uitgebreid te aperitieven, om te koken *from scratch*, om alles zelf te maken. We gingen weer lokaal shoppen, de buurt verkennen en kozen voor groenten en fruit van bij ons. We moesten er allemaal wel wat aan wennen, maar we leerden ook weer te genieten van die kleine dingen. Lekker samen koken of bakken, de eerste keer opnieuw vrienden of familie op bezoek. Ons leven werd als het ware even gereset. Mij gaf het in elk geval tijd om creatief bezig te zijn. Op een dag kreeg ik een idee voor een nieuw kookboek. Ik begon recepten te ontwikkelen en te fotograferen. Ik maakte alles zelf in 'ons kot' en op ons stadsterras. Het was een uitdaging die ik voorheen misschien nooit had aangedurfd. Het moest een echt vakantieboek worden, een ode aan de zomer en lekkers van eigen bodem.

Staycation? Ja, in plaats van een *vacation* oftewel vakantie in het buitenland kun je ook perfect genieten van een vakantie thuis. Of je nu kiest voor een weekendje of een uitgebreide vakantie in eigen land, met dit boek wil ik je alvast heel graag inspireren.

Dit boek zit boordevol receptjes, tips en tricks om er een fantastische vakantie van te maken. Van ontbijtjes waar de meeste hotelgasten jaloers op zouden zijn tot homemade limonades en echte vakantiegerechtten die je zo in die zuiderse sfeer brengen. Of wat dacht je van een vakantieproject voor bij je thuis? Zelf pasta maken of groentjes pekelen bijvoorbeeld? Wedden dat dat gezellig wordt?!

Naast recepten en projecten voor in de keuken geef ik je ook graag mijn tips mee voor kleine, gezellige uitstapjes in eigen land. Van de beste picknickplaatsjes tot tips om te gaan zwemmen in de openlucht. Dit boek is een survivalgids voor een fantastische staycation.

Laat die vakantie maar beginnen!

Manon





Tips & tricks

*voor een dagje uit
in eigen land*



5× de lekkerste ijsjes eten

1

Bij **Cremerie François** in Sint-Niklaas werd maar liefst drie keer verkozen tot **beste ijssalon van België**. Ze draaien hun dagverse ijsjes sinds 1928 (!) en het basisrecept is sindsdien onveranderd gebleven. Alles gebeurt artisanaal met ingrediënten van topkwaliteit, zoals Siciliaanse pistachenoten en de lekkerste hazelnoten uit Piemonte.



2

Bij **Gelateria Savini** in de Zurenborgwijk in Antwerpen eet je **de lekkerste Italiaanse gelato**, geserveerd door Italianen. Elke dag maken ze originele smaken aangepast aan het seizoen. Overheerlijk!

3

Bij **De Potter** in Limburg eet je sinds 1926 heerlijk ijs. Naast de vele klassieke smaken bestel je hier ook specialiteiten als 'bokkenpootjesijs'. Je vindt hun vestigingen in Genk, Bree, Neerpelt en Maaseik.

4

Bij **Oyya** in Brugge maken ze overheerlijk sorbetijs en *gelato*. Heerlijk verfrissend als de temperaturen de hoogte ingaan. Mathieu Eyckmans werd met zijn originele gorgonzola-ijs met gekaramelliseerde ham bovendien **Belgisch gelato-kampioen**.

5

Het ijssalon **Glacier Gaston** in Brussel is ongelooflijk schattig. Het lijkt zo uit een Frans dorpje te komen. Het ijs wordt hier volledig **ambachtelijk gemaakt met verse melk** uit de Ardennen.

3× Italiaanse sfeer opsnuiven

1

Wist je dat er in de **Abdij van Tongerlo** een kopie hangt van **Het Laatste Avondmaal van Leonardo da Vinci**? Voor amper 3 euro kun je het museum bezoeken zonder hordes toeristen en lange wachtrijen.



2

Bij **Calamera** waan je je op een echte Italiaanse markt. Dit knalgele kraampje heb je misschien weleens eerder op een markt gespot (bijvoorbeeld op de Antwerpse zaterdagmarkt op het Theaterplein). Het is het **walhalla van de Italiaanse specialiteiten**, van de lekkerste charcuterie tot huisgemaakte pasta en tiramisu. *Buon appetito!*



3

Bij traiteur **Cuore di Puglia** in Antwerpen maken ze hun eigen Italiaanse kazen. **Van verse mozzarella tot burrata en ricotta**. Verder vind je er ook tal van Italiaanse specialiteiten, verse pasta's, pizza's, charcuterie, prosecco... De gastvrije ontvangst en de enthousiaste 'Ciao!' krijg je er gratis bij.





Recepten



Vegetarisch



Picnick proof



Bbq proof







Ontbijt

-
- 59 **Toast met tuinbonenspread en zachtgekookt eitje**
 - 60 **Appelflapjes met frambozen**
 - 63 **Banaan-chocolademuffins met havermout en pindakaas**
 - 64 **Yoghurt met kersen en granola**
 - 67 **Pannenkoeken met braambessen en gegrilde nectarines**
 - 68 **Verloren brood met rood fruit**
 - 71 **Vakantieproject: zelf confituur maken**
-



Toast met tuinbonenspread en zachtgekookt eitje

voor 4 stuks
20 minuten



Dit is echt een van mijn favoriete ontbijtjes. Het doet wat denken aan de populaire toast avocado, maar dan helemaal van Belgische bodem.

Ingrediënten

250 g tuinbonen (vers of diepvries, liefst dubbel gedopt)
½ komkommer
enkele takjes verse bladpeterselie
3 el olijfolie
1 el wittewijnazijn of citroensap
2 eitjes
4 boterhammen
enkele blaadjes verse rucola
peper en zout

Bereiding

- Kook de tuinbonen gaar in gezouten water. Snijd de komkommer in repen met een dunschiller.
- Houd enkele tuinbonen apart voor de afwerking en mix de rest fijn in de keukenrobot met de bladpeterselie, 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel wittewijnazijn en kruid met peper en zout.
- Kook de eitjes 6 minuten.
- Toast intussen de boterhammen.
- Smeer de tuinbonenspread op de toasts. Schik er de komkommerrepen op.
- Spoel de eitjes kort onder koud water, pel ze, halveer ze voorzichtig en leg ze op de toasts. Werk af met de blaadjes verse rucola, enkele extra blaadjes bladpeterselie en de resterende tuinbonen. Bedruppel met wat olijfolie en kruid met peper en zout.

Tips

Dubbel doppen?

Tuinbonen zitten in een grote lange peul en in een klein individueel vliesje dat we de tweede peul noemen. Enkel doppen doe je als de bonen nog rauw zijn. De tweede peul kun je voorzichtig met een mesje verwijderen nadat je de bonen even geblancheerd hebt in gezouten water.

- Tuinbonen koop je zo vers in de peul. Het doppen is een behoorlijk klusje, maar als je het buiten in het zonnetje doet, is dat best ontspannend. Ik vind ze het lekkerst als ze dubbel gedopt zijn, maar voor deze spread kun je ze ook maar één keer doppen.
- Je kunt ook perfect diepvriestuinbonen gebruiken, die zijn sowieso al enkel gedopt, hoef je niet te ontdooien en kun je meteen gaarkoken.

Verloren brood met rood fruit

voor 4 personen
20 minuten



Verloren of gewonnen brood? Dit ontbijt is in elk geval geen straf! Je kunt het perfect maken met oude boterhammen, maar met een stokbrood is het net wat verfijnder. Alsof je op vakantie bent in la douce France!

Ingrediënten

2 eitjes
300 ml melk
snufje zout
1 stokbrood
100 g aardbeien
100 g blauwe bessen
2 el boter
4 el ahornsiroop of honing
2 el poedersuiker
handvol amandelschilfers

Bereiding

- Klop de eitjes los en meng er de melk onder. Kruid met een snufje zout.
- Snijd het stokbrood schuin in sneetjes en dompel ze langs beide kanten in het melk-eimengsel.
- Was de aardbeien en de blauwe bessen. Snijd de aardbeien in twee.
- Rooster de amandelschilfers in een pannetje zonder vetstof.
- Verhit de boter in een pan en bak er het verloren brood in tot de beide kanten van het stokbrood mooi goudbruin zijn.
- Leg het verloren brood op de borden, schik er het fruit op en werk af met de poedersuiker, de geroosterde amandelschilfers en de ahornsiroop.

Tips

- Dit ontbijt is zo lekker dat je het ook perfect als dessert kunt serveren met een bolletje ijs of wat zure room erbij.

