



THE HOLY KA UW COMPANY

# Backyard COOKING

---

SPANNENDE RECEPTEN  
VOOR EEN VAKANTIE  
IN JE ACHTERTUIN

Arno & Mireille van Elst

SNOR  
~

# Paperbag brekkie

'N EI UIT EEN PAPIEREN ZAK...

» VUUR » BEREIDING: 🕒 » VOOR 2 PERSONEN » ONTBIJT

## NODIG

- + 4 eieren
- + 100 g bacon, in plakken
- + kerriepoeder
- + peper & zout

## EXTRA NODIG

- + 2 papieren zakken
- + 2 stokken

**Eieren bakken in een papieren zak: ik zou nooit geloven dat dat kan als we het niet zelf geprobeerd hadden. Alle ingrediënten in een papieren zak, stok erdoor en klaar. Hang boven een smeulend houtvuurtje en na 5 minuten is het ei gaar en de bacon soort van crispy.**

## BEREIDING

- 1 Maak een mooi vuur.
- 2 Beleg de bodem van de zakken aan de binnenkant heel precies met het spek. Door het vet voorkom je dat de zak straks vlamvat.
- 3 Breek voorzichtig 2 eieren boven elke zak en bestrooi met kerrie, zout en peper (wees zuinig met zout want de bacon is al zout).
- 4 Rol de zakken voorzichtig dicht en maak er een gat in zodat er een stok door kan.
- 5 Hang boven het vuur tot het ei gaar is. Dit duurt circa 5 tot 8 minuten.

\* **Let op: klop het ei niet los met melk. Dan wordt de substantie te vochtig en kan het toch uit het zakje gaan lekken.**



# Bosvruchten- feest

MET CAMEL & CAKE

» VUUR » BEREIDING: 🕒🕒 » VOOR 2 PERSONEN » ONTBIJT

## NODIG

- |   |  |
|---|--|
| + 1 el boter  | + 1 rol Rolo of andere chocolade-karamel-reep in blokjes |
| + 300 g bosvruchten (aardbeien, frambozen, blauwe bessen) | + 1 el bruine basterdsuiker                              |
| + 2 dikke plakken cake, in blokjes                        | + 1 el gehakte walnoten                                  |

**Om je vingers bij af te likken, echt! Het allerleukst is het dit taartje te maken met fruit dat je zelf hebt geplukt. Maar fruit van de groenteboer is natuurlijk ook helemaal prima.**

## BEREIDING

- 1 Maak een vuurtje en zet daar een rooster boven of steek de BBQ aan.
- 2 Doe het fruit met de suiker in een kom, schep om en laat een paar minuten staan.
- 3 Smelt de boter in een gietijzeren koekenpannetje boven het vuur en bak hierin de blokjes cake tot ze bruin zijn. Schep regelmatig om.
- 4 Verdeel het fruit over de cakeblokjes en leg de chocolade ertussen. Dek de pan af met aluminiumfolie en laat de chocolade in circa 5 minuten smelten.
- 5 Verdeel er voor het serveren de gehakte walnoten over.
- 6 Eet zo of schep het over wat yoghurt.

\* Je kunt voor dit gerecht ook ander fruit gebruiken. Bij harder fruit zoals appels of peren duurt het wel iets langer voordat het zacht is.





# Kampvuur- katerontbijt

» VUUR » BEREIDING: 🕒 » VOOR 4 PERSONEN » ONTBIJT

## NODIG

- + 4 dikke sneden witbrood, verkruid
- + olie of roomboter
- + 6 eieren
- + 500 ml melk
- + 100 g geraspte kaas
- + 400 g chorizo, in kleine blokjes

- + 1 el mosterd
- + peper & zout

## OPTIONEEL

- + 2 lente-uitjes, in fijne ringen

**Het is ons niet vreemd: met een houten kop wakker worden na een gezellige avond bij het kampvuur en een paar flessen wijn. Met dit vet lekkere ontbijt en een flinke bak koffie kom je een kampvuurkater wel weer te boven. Dit gerecht maken wij in de Dutch Oven, maar kan ook in een gietijzeren braadpan.**

## BEREIDING

- 1 Maak een vuurtje en wacht tot het iets gedoofd is en het hout smelt.
- 2 Klop de eieren met de melk en mosterd los in een kom. Roer de kaas en chorizo erdoor en breng op smaak met peper en zout.
- 3 Vet de Dutch Oven in met olie of boter.
- 4 Verdeel het brood over de bodem en schenk het eiermengsel hierover. Dek af met het deksel.
- 5 Zet de pan in het vuur en leg met een tang een paar stukjes smeulend hout op het deksel. Laat in circa 15 tot 20 minuten gaar worden.
- 6 Serveer met ringetjes lente-ui, extra brood en boter.



# Kampvuur wentelteven

ZONDER TE WENTELEN...

» VUUR » BEREIDING: ⌚⌚ » VOOR 4 PERSONEN » ONTBIJT

## NODIG

- |                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| + ½ witbrood     | + bakje aardbeien (250 g), in plakjes |
| + 4 verse eieren | + 1 el gehakte amandelen              |
| + 200 ml melk    | + poedersuiker                        |
| + 1 tl kaneel    | + ahornsiroop                         |
| + snuf zout      |                                       |

**Het voordeel van deze wentelteefjes: je hoeft er niet bij te blijven terwijl ze gaar worden. Het kampvuur doet het werk voor je terwijl jij met je kop koffie bij het vuur zit.**

## BEREIDING

- 1 Maak een mooi vuurtje en zet er een rooster boven.
- 2 Snijd het brood in gelijke sneetjes in tot 1 cm vanaf de onderkant.
- 3 Wikkel de onderkant en de helft van de zijkant in aluminiumfolie zodat er een soort schaalte ontstaat. Zorg dat het folie aan de onder- en zijkanten goed dicht is, zodat er straks niets uit lekt.
- 4 Klop de eieren met melk, kaneel en een snufje zout los en giet het mengsel over het hele brood zodat het gelijkmatig verdeeld is.
- 5 Doe de helft van de aardbeien tussen de sneetjes en over het brood en doe hetzelfde met de amandelen. Bewaar de rest om te garneren.
- 6 Zet het brood circa 40 minuten boven het vuur (zorg dat het niet te heet is, het hout mag niet meer branden, maar moet gloeien). Het brood is klaar wanneer het niet meer vochtig is.
- 7 Haal het brood van het vuur, verdeel de rest van de aardbeien en de amandelen erover en maak af met ahornsiroop en poedersuiker.



*Lekker met zelf-geplukte aardbeien. Maar kopen is natuurlijk ook goed.*

# Steengoeie panini

» BBQ » BEREIDING: 🕒 » VOOR 4 PERSONEN » LUNCH

## NODIG

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| + 1 ciabatta of stokbrood     | + zwarte olijven, zonder pit, in plakjes   |
| + 1 tomaat, in plakjes        | + stukje kaas naar keuze (bijv. mozzarella, blauwschimmel, brie of gewoon een plakje Goudse) |
| + 1 paprika, in ringen        | + olijfolie  |
| + 1 rode ui, in ringen        |  |
| + salami of andere vleeswaren |  |

Tijdens een reis door Italië leerden we dat 'panini' het meervoud van 'panino' is en dat dit 'klein broodje' betekent. Omdat een (contact)grill in geen velden of wegen te bekennen is op reis, kwamen we ooit op het idee om het brood plat te drukken met een grote kei. Een fantastische techniek om mooie platte panini met een grillstreep te maken. Hieronder een voorbeeld van wat je zou kunnen gebruiken als beleg, maar: alles kan!

## BEREIDING

- 1 Zorg dat de BBQ warm is.
- 2 Snijd het brood in 4 gelijke stukken en halveer deze. Smeer alle helften aan de buitenkant in met een beetje olijfolie.
- 3 Beleg de onderste helften van het brood met de ingrediënten en dek af met de bovenste helft.
- 4 Leg de broodjes op het BBQ-rooster en druk goed plat met een grote steen (zorg dat de steen goed schoon is, niemand wil zand tussen zijn kiezen). Gril het brood op deze manier aan beide kanten tot er streepjes op staan, de binnenkant loeiheet is en de kaas gesmolten. Dit duurt afhankelijk van de temperatuur van de BBQ circa 10 minuten.

\* Gaat het te hard en worden de broodjes te donker? Wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze daarin verder.

**TIP**  
Geen BBQ?  
Je kunt de panini ook  
maken in een koekenpan.  
Mét steen natuurlijk.



# Gegrilde aubergine

MET MUNT & BASILICUM

» BBQ » BEREIDING: 🕒 » VOOR 2 PERSONEN » DINER

## NODIG

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| + 2 aubergines, in dunne plakken | + rodewijnazijn                   |
| + peper & zout                   | + 1 el gehakte munt               |
| + 2 tenen knoflook, fijngehakt   | + 1 el gehakt basilicum           |
| + olijfolie                      | + 1 el geroosterde pijnboompitten |

**Maak hier veel van! Afgekoeld is de aubergine een dag later nog lekkerder om als lunch te eten.**

## BEREIDING

- 1 Steek de BBQ aan.
- 2 Bestrooi de plakken aubergine met zout en laat ze even liggen zodat het vocht eruit kan. Dep vervolgens droog met keukenpapier.
- 3 Maak een mengsel van knoflook, olie en wat peper en smeer de plakken aubergine daarmee in.
- 4 Gril de plakken aubergine aan beide kanten op de BBQ tot ze gaar zijn. Leg op een bord, besprenkel met een beetje rodewijnazijn en bestrooi met munt, basilicum en pijnboompitten.





# Kampvuur nachos

» VUUR » BEREIDING: ⌚ » VOOR 1 PORTIE » SNACK

## NODIG VOOR DE SAUS

- + 1½ el roomboter
- + ½ el olijfolie
- + 2 tenen knoflook, geperst
- + 100 ml slagroom
- + 100 ml melk
- + 75 g Parmezaanse kaas
- + peper & zout
- + rode peperflakes, naar smaak

## VERDER NODIG

- + 1 zak tortillachips
- + 1 ui, gesnipperd
- + 75 g chorizo, in blokjes
- + 50 g zwarte olijven zonder pit, in plakjes
- + 1 paprika, in blokjes
- + 1 lente-ui, in ringen
- + 75 g geraspte kaas

**Té lekker, deze pizza met een bodem van nachochips. Je kunt er werkelijk alles op doen. Handig ook als je op doorreis bent en restjes groenten, vlees of vis over hebt van de vorige maaltijd.**

## BEREIDING

- 1 Maak een mooi vuurtje.
- 2 Smelt de boter samen met de olijfolie in een pan en fruit de knoflook hierin.
- 3 Voeg room en melk toe en breng al roerend aan de kook.
- 4 Voeg de overige ingrediënten toe en laat al roerend op matig vuur inkoken tot sausdikte. Haal van het vuur.
- 5 Doe de tortillachips in een gietijzeren pan en schenk de saus erover. Verdeel vervolgens de overige ingrediënten over de chips en eindig met de kaas. Zet de pan op het vuur. Verwarm met deksel in 5 tot 10 minuten tot de kaas gesmolten is en de groente warm.

\* Verdeel de ingrediënten goed over/tussen de tortillachips zodat je bij elke hap alle smaken goed proeft.



# Snelle pasta

MET ANSJOVIS & OLIJVEN

» BEREIDING: ⌚ » VOOR 4 PERSONEN » DINER

## NODIG

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| + 300 g pasta                     | + ½ glas rode wijn                             |
| + olijfolie                       | + handje zwarte olijven zonder pit, in plakjes |
| + 1 blikje ansjovis, fijngesneden | + 1 el kappertjes, afgespoeld en uitgelekt     |
| + 2 tenen knoflook                | + gehakte oregano of vers basilicum            |
| + 2 uien, gesnipperd              | + peper & zout                                 |
| + 4 rijpe tomaten, in stukjes     |  |

Deze pasta is de perfecte avondmaaltijd na een lange wandeling.

## BEREIDING

- 1 Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en houd het pannetje pasta met het deksel erop warm in een slaapzak.
- 2 Vijzel de knoflook samen met de ansjovis tot pulp met een steen (of snijd alles heel fijn).
- 3 Fruit de ui in een scheut olie tot hij glazig is en voeg dan het knoflookmengsel toe. Bak op laag vuur al roerend tot de ansjovis begint te smelten.
- 4 Voeg de tomaten en rode wijn toe en laat op laag vuur zachtjes koken tot er een mooie saus ontstaat.
- 5 Voeg olijven, kappers en oregano toe en breng de saus op smaak met peper en zout. Scheur als laatste de basilicumblaadjes en roer ze door de saus.
- 6 Schep de pasta door de warme saus en serveer.

\* Heb je geen pasta of heb je maar 1 pan, dan kun je deze saus ook prima met een stuk brood eten. Of gebruik de saus voor de kampvuurnachos van p. 155.



## TIP

Je zou de gepofte knoflook van p. 99 kunnen gebruiken als je deze eerder hebt gemaakt. Dat is nog lekkerder en je bent nog sneller klaar!



*Als er geen lamsoor of zeekraal voorhanden is kun je die vervangen voor jonge bladspinazie.*



# Kokkeltjes uit 't zand

MET PASTA & ZEEKRAAL

» BEREIDING: 🕒 » VOOR 4 PERSONEN » DINER

## NODIG

- + 1 kg verse kokkels, heel goed gespoeld tot er nergens meer een zandkorrel te bekennen is
- + 2 tenen knoflook, fijnggehakt
- + 1 sjalot, gesnipperd
- + ½ rode peper, schoongemaakt, fijnggehakt
- + 300 g spaghetti

- + 1 groot glas witte wijn
- + 200 g tomatenblokjes
- + bosje bladpeterselie, gehakt
- + 50 g zeekraal
- + handje lamsoor, gewassen
- + peper & zout
- + olijfolie

**Als kind gingen we veel naar Bretagne. Als het water laag stond, vertrokken we (net als de locals) met emmertjes en schepjes naar het strand om kokkeltjes uit de grond te halen. Dat was zo leuk om te doen! En daarna met z'n allen de kokkels klaar maken.**

## BEREIDING

- 1 Kook de spaghetti beetgaar, giet af en houd met deksel op de pan warm in een slaapzak.
- 2 Verhit 2 el olie in een grote koekenpan en fruit hierin de knoflook, sjalot en rode peper. Blus af met witte wijn.
- 3 Breng de wijn aan de kook en doe de kokkeltjes en de tomatenblokjes erbij. Schud de pan af en toe om.
- 4 Voeg op het laatst de peterselie (houd iets achter), zeekraal en lamsoor toe en warm nog even mee. De kokkels zijn klaar wanneer ze allemaal open zijn. Breng de saus op smaak met peper, maar wees voorzichtig met zout.
- 5 Schep de pasta door de saus en bestrooi met de rest van de peterselie.
- 6 Serveer met een stuk brood om mee te dippen en een groot glas ijskoude witte wijn.



# BBQ- Caesar salade

» BBQ » BEREIDING: ⌚⌚ » VOOR 4 PERSONEN » DINER

## NODIG VOOR DE DRESSING

- + 2 eidooiers
- + 2 tenen knoflook, fijngewreven of fijngehakt
- + 3 ansjovisfilets, in kleine stukjes
- + 1 el mosterd
- + sap en rasp van 1 citroen
- + 300 ml zonnebloemolie

## NODIG VOOR DE SALADE

- + 1 oud brood (stokbrood, ciabatta of boerenbrood)

- + 4 hardgekookte eieren
- + 1 teen knoflook, in plakjes
- + olijfolie
- + 1 krop romeïense sla of 2 kropjes little gem, blaadjes gewassen en uitgelekt
- + 50 g geschaafde Parmezaanse kaas
- + peper & zout
- + sap van ½ citroen
- + 1 teen knoflook, fijngehakt of gekneusd
- + peper & zout
- + 250 g zoete trostomaatjes, eventueel kort geroosterd op de BBQ

**Je verpakt de eieren voor deze salade met een beetje water en een takje rozemarijn in folie en legt ze 7 minuten tussen de kolen. Je hebt dan perfect gegaarde eieren. Nog een gouden tip: kook meteen het hele doosje eieren. De gekookte eitjes kun je wel even bewaren en zijn een prima tussendoortje.**

## BEREIDING

- 1 Doe de BBQ aan en wacht tot de kolen gloeien.
- 2 Maak de dressing: doe de eidooiers samen met knoflook, mosterd, ansjovis en citroenrasp en -sap in een kom en klop met een garde terwijl je druppelsgewijs de olie toevoegt. Ga door tot je een mooie gebonden mayonaise hebt.
- 3 Scheur het brood in grove stukken en leg het in een ijzeren braadslee. Doe de knoflook erbij en bestrooi licht met zout. Besprenkel met olijfolie en schud goed om.
- 4 Zet de slede tussen de gloeiende kolen en rooster zo de croutons tot ze knapperig zijn. Schep af en toe om zodat ze gelijkmatig bruin worden.
- 5 Scheur de sla en meng 4 el mayo erdoor. Maak de salade af met croutons, eieren en parmezaan. Serveer met een lekker stukje gegrilde kip van de BBQ.



*De mayonaise lukt het best als de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.*