



Tover eens iets superlekker uit je hoed

Heb je ook altijd het gevoel dat je, ondanks dat je geen minuut hebt stilgezeten, 5 kilo zwaarder naar huis komt na een kamp? Kookouders zorgen er dan ook voor dat je nooit honger hebt. En al zeker niet als ze volgende vijf gerechten serveren.



1. Croquefestijn met zotte croques

Croque monsieurs worden tijdens elk kamp gegeten. Maar waarom zou je je beperken tot geroosterd brood met daartussen alleen kaas en hesp? Maak bijvoorbeeld vijf verschillende croques en maak er een heus croquefestijn van. Zo kan je croques Italia (met pesto, tomaat en gerookte ham), croques met gerookte zalm en kruidenkaas, croques Hawaï, croques bolognaise en croques natuur maken. Voorzie ook een koud groentebuffet. Zo hebben de leden en leiding meteen hun vitamientjes binnen.



2.



WAP, wasda?

Ooit al gehoord van WAP? Dat wil niet meer zeggen dan Worst, Appelmoes en Patatten. Een makkelijk te maken kampmaaltijd, maar wel de favoriet van velen. De worsten kan je bakken op een barbecue, dat bespaart je wat materiaal. De aardappelen schil je best tezamen met de andere kookouders. Dat is niet alleen sneller, maar vooral leuker! Als je vervolgens nog tijd over hebt, kan je zelf de appelmoes maken. Daarvoor moet je ongeveer 2,5 appels per persoon voorzien. Heb je toch geen tijd? Dan is appelmoes uit blik even lekker. Smakelijk!

3.



Mmm... Maredsous-soep

Ook soep mag niet ontbreken tijdens een kamp. Waarschijnlijk denk je direct aan tomaten- of groentesoep, maar ken je de Maredsous-soep al? Die is echt lekker! Om 20 liter soep te maken heb je bovendien niet veel ingrediënten nodig: 3 kg prei, 1 kg uien, 2 blikken tomatenpuree, 4 kuipjes Maredsous dubbelroom, kippenbouillonblokjes en wat peper en zout. Als je wil, kan je er ook een teentje look en een beetje tijm en laurier bij doen. Let er tijdens het bereiden wel op dat je de soep niet laat koken als de Maredsous-kuipjes erin zitten!



4.



Weg met currysaus uit pakjes!

Genoeg frietjes gegeten op kamp? Dan is kip met currysaus en rijst een lekker alternatief. Ananas in stukjes snijden, rijst koken en kipfilets bakken, kan iedereen. Zelfs een eigen currysaus maken is niet moeilijk. Voor 30 personen heb je slechts 200 gram boter, 200 gram bloem, 4 uien, 4 appels, 1 doosje kokosmelk, 5 liter melk, een scheutje ananassap, currypoeder, kippenbouillonblokjes en wat peper en zout nodig. Laat die pakjescurry maar aan de kant staan en trek alvast je kookschort aan!



5.

Pita of pizza? Gewoon allebei!

Pita én pizza in één gerecht? Dat zullen velen graag horen. Voorzie per persoon twee pitabroodjes. Snij de broodjes door-midden zodat het lijkt op een pizza. Vervolgens smeer je het pitabroodje in met zelfgemaakte tomatensaus. Die saus maak je door wat look en ui te stoven en er wat Provençaalse kruiden, tomatenpuree en stukjes tomaat bij te doen. Nu mag iedereen zelf zijn 'topping' kiezen. Voorzie dus een buffet van rucola, gerookte ham, gemalen kaas, mozzarella, enzovoort. Schuif de pitapizza tot slot in de oven. Smakelijk!



Foto's © Shutterstock

◆ **Klaas Vandenbussche**
KLJ-kookteam West-Vlaanderen