YoungstarsWiki.org

INGEDIEND DOOR
Irmgard

ON
05-07-2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Vurig plezier



Nieuwe recepten en ideeën voor eten rond het vuur

Dit artikel is een artikel uit het tijdschrift Forum en is hieronder in zijn geheel als pdf bijgevoegd - hier volgen enkele fragmenten.

Barbecuetips

Een kampvuur is romantisch en gezellig. Tijd om te zingen, te praten, te lachen en grapjes te maken. En als het vuur langzaam dooft, ben je er klaar voor: je maag knort al lang!

Barbecuetips

Barbecuegereedschap

Opzetmes, vleesmes en zakmes met scherp lemmet, barbecuetang met lange steel, staalborstel, leren handschoenen (om het hete grillrooster te verstellen), borstel, lucifers, eventueel kranten.

Verpakking en transport

- Maak groentebakjes klaar voor gebruik in aluminium bakjes, kruid ze en sluit ze goed af.
- Leg groenten (spiesjes, stukjes) de avond van tevoren in olie om ze sappig te houden. Verpak ze goed in aluminiumfolie en rol ze op in een plastic zak.
- Neem kwetsbare groenten en fruit mee in stevige plastic bakjes.
- Marineer vlees (pasteitjes, kebab) de avond van tevoren (het vlees zal malser zijn). Wikkel het in aluminiumfolie.
- Vlees, deeg of kaas kun je het beste in geïsoleerde koelboxen vervoeren. Op het hoogtepunt van de zomer bederft dit voedsel anders erg snel.

Voorbereiding bij het vuur

Het belangrijkste is geduld en tijd: maak de barbecueplaats schoon. Borstel beide kanten van het rooster met een metalen borstel. Bestrijk het rooster indien nodig met een beetje olie. Steek dan het vuur aan.
Voeg pas hout toe als het vuur echt goed gaat. Nu is het wachten tot je de juiste sintels hebt. Afhankelijk van de grootte van de groep heb je meer of minder sintels nodig. De sintels zijn pas klaar om te roosteren als ze een witgrijze toplaag hebben! Zodra er genoeg sintels zijn, voeg je verse takjes kruiden toe (rozemarijn, tijm, marjolein, dennenscheuten) en leg je het vlees meteen op het rooster.

Kooktijden

De tijden zijn afhankelijk van verschillende factoren:

- Zomer of winter
- Sterke wind
- Droog of nat hout (moet eerst op de rand van het vuur gedroogd worden)
- Haard nog warm of koud?
- Dikte (niet grootte!) van de grillstammen

Richtwaarden:

- ca. 5 minuten voor 1 cm dikke sneetjes brood
- 6-8 minuten voor plakjes kaas of kaas (tomme, dubbel verpakt in ingevette aluminiumfolie)
- 0-15 minuten voor popcorn
- 10-15 minuten voor groenteschalen, groente- en fruitspiesjes
- 5-15 minuten voor gemarineerde groenten
- 20-30 minuten voor maïskolven
- 30-40 minuten voor aardappelen
- Vlees varieert sterk, afhankelijk van soort en dikte. Draai gemarineerde stukken vlees pas om als het vleessap eruit komt. Bak dunne stukken boven het vuur, dikkere stukken eerst aan de rand.
- Desserts: 10-15 minuten; gevulde appels: 30 minuten

Recepten rond het vuur

Gebakken aardappelen
Ingrediënten voor 4 personen

8 vastkokende middelgrote aardappelen, 2 kopjes zure room, tuinkruiden, zeezout, peper

Was de aardappelen en prik er een paar keer in met een vork. Neem wat olie in je hand en wrijf de aardappelen ermee in. Wikkel ze goed in aluminiumfolie en leg ze op het vuur.

Breng de zure room op smaak met kruiden, zeezout en peper (kan thuis gemaakt worden).

Haal de aardappelen uit de folie, maak er een diepe kruisvormige snede in en druk ze een beetje uit elkaar. Vul met de gekruide zure room.

Plakjes kaas
Ingrediënten voor 4 personen

8 sneetjes toast, zachte boter, 300 g geraspte Gruyèrekaas, 2 maanden, peper, paprikapoeder

Snijd de tomaten in plakjes en besmeer beide kanten van de sneetjes brood met een beetje boter. Leg 1 sneetje brood op aluminiumfolie, bedek met plakjes tomaat en kruid. Verdeel de geraspte kaas erover en dek af met een tweede sneetje brood. Vouw het aluminiumfolie tot een pakketje. Doe hetzelfde met de overige ingrediënten. Grill de plakjes kaas op een laag vuur (meer aan de rand).

Pizza
Rol het deeg uit op een stuk aluminiumfolie. Verdeel de ingrediënten over de ene helft (laat de rand vrij!), vouw dan de andere deeghelft eroverheen en druk de randen goed op elkaar. Wikkel de hele pizza twee keer in aluminiumfolie en bak hem voorzichtig in de kachel.

Chnobli brood
Ingrediënten: Gebakken stokbrood, gekochte of zelfgemaakte knoflookboter

Snijd het stokbrood in de lengte doormidden en besmeer het met knoflookboter. Leg het stokbrood op de grill met de boter naar boven en grill ruim 5 minuten tot de boter in het brood is getrokken. Draai dan om en gril de andere kant knapperig bruin.

Gevuld stokbrood
Snijd het gerezen stokbrood doormidden. Snijd in beide stukken een paar keer vanaf de bovenkant (maar niet doorsnijden!). Je kunt de sneetjes vullen met kruidenboter, mozzarella, salami, tomaten, enz. De stukken stokbrood worden nu in de lengte op een stokje geplaatst en boven het vuur geroosterd.

Groenteschotel
Ingrediënten voor een kleine, hoge aluminium schaal met deksel

1 courgette, 2 middelgrote rijpe tomaten, 1 mozzarella, een paar zwarte olijven naar smaak, basilicum, zout, peper, 4-6 el olie

Snijd de courgettes, tomaten en mozzarella in plakjes van ongeveer 5 mm dik en leg ze om en om in de aluminium schaal. Druk de olijven gelijkmatig in de mozzarella. Besprenkel met olie en leg er een paar basilicumblaadjes op. Breng licht op smaak met zout en peper. Sluit goed af met het deksel.

Tip: Je kunt ook champignons en aubergines, tijm of oregano gebruiken.

Zie in het PDF-bestand ook recepten voor:

- Groentespiesjes
- Fruitspiesjes
- Wildernis thee
- Dessertkom
- Gevulde appels
- Popcorn

Vurig plezier_YW

Bronvermelding



- **Inhoud en foto:** Forum Kind nummer 4/04, pagina 20 Vurig genieten: barbecuetips.
© Copyright www.forum-kind.ch
- **Auteur:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Categorieën
Spelletjes en activiteiten

Tags
Recept
Vuur
Kampvuur
Forum
Koken

Leeftijd
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Aantal deelnemers
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Bijbel
Deze informatie ontbreekt.

Duur
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Materiaal
Geen

Bestanden downloaden
Bestand downloaden

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Categorieën
Tags
Leeftijd
Aantal deelnemers
Bijbel
Materiaal

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/nl/wiki/art/vurig-plezier