

Kampvuur receptenbundel



Wat leuk dat je onze Kampvuurreceptenbundel hebt gedownload!

Een kampvuur brengt mensen samen. Of je nu met familie, vrienden, collega's of een schoolgroep rond het vuur zit, samen koken maakt een kampvuuravond nét dat beetje specialer.

In deze receptenbundel vind je onze favoriete kampvuurrecepten. Alle recepten zijn eenvoudig te bereiden en geschikt voor zowel kleine als grote groepen. Van een warme kom kampvuursoep tot versgebakken brood op een stok en een gezellige marshmallowbar: met deze recepten maak je van iedere kampvuuravond een succes.

Liever niet zelf alle boodschappen en materialen regelen? Bij De Abbert kun je ook kiezen voor onze kampvuurpakketten. Wij verzorgen de ingrediënten en de benodigde materialen, zodat jullie alleen nog maar het kampvuur hoeven aan te steken en samen kunnen genieten.

We wensen je heel veel kookplezier en vooral een gezellige avond rond het kampvuur!

De Abbert



Voordat je begint

Een geslaagde kampvuuravond begint met een goede voorbereiding. Met een paar eenvoudige tips wordt koken niet alleen makkelijker, maar ook veiliger.

Wacht op gloeiende kolen

De meeste gerechten bereid je niet boven hoge vlammen, maar boven een bed van gloeiende kolen. Deze geven een constante warmte, waardoor gerechten gelijkmatig garen en minder snel verbranden.

Leg alles alvast klaar

Snijd groenten vooraf, zet ingrediënten klaar en verdeel de materialen over de tafel. Zo hoef je tijdens het koken niet steeds iets te zoeken en kan iedereen gezellig meehelpen.

Verdeel de taken

Ben je met een grotere groep? Laat dan iedereen iets doen. Terwijl de één de soep maakt, bakt een ander brood op een stok en stelt iemand anders de marshmallowbar samen. Zo wordt koken een gezellige groepsactiviteit.

Denk aan de veiligheid

- Houd kinderen altijd onder begeleiding bij het vuur.
- Gebruik hittebestendige handschoenen of een tang.
- Zet een emmer water of zand in de buurt.
- Laat pannen rustig afkoelen voordat je ze verplaatst
- niet in gras zetten - ivm verbranden gras
- Kook bij voorkeur boven gloeiende kolen en niet midden in de vlammen.



Brood op een stok

Er gaat bijna niets boven zelfgebakken brood boven een kampvuur. Het is eenvoudig om te maken, leuk voor jong en oud en ondertussen een gezellige activiteit op zich. Draai het deeg rustig om de stok, zoek een plekje boven de gloeiende kolen en geniet van de geur van versgebakken brood.

Ingrediënten (voor ongeveer 20 broodjes)

- 3 theelepels gist
- 3 theelepels suiker
- 3 theelepels zout
- 900 gram bloem
- 800 ml lauwwarm water
- 6 eetlepels (90 ml) olijfolie

Benodigdheden

- Grote kom of schone emmer om het deeg in te mengen
- Schone theedoek
- Lange stokken
- Bloem om het werkblad te bestuiven
- weegschaal
- theelepel en eetlepel

Bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten in een grote kom tot een vochtig deeg. Kneden is niet nodig.
2. Dek de kom af met een schone theedoek en laat het deeg ongeveer één uur rijzen op een warme plek.
3. Bestuif een werkblad met bloem en verdeel het deeg in ongeveer twintig gelijke stukken.
4. Rol ieder stuk uit tot een lange sliert en wikkel deze om een schone stok. Druk het uiteinde goed aan zodat het deeg niet loslaat.
5. Houd de stok boven de gloeiende kolen en draai het broodje regelmatig rond.
6. Wanneer het brood goudbruin is en hol klinkt wanneer je erop tikt, is het klaar.

Heerlijk met een kom warme kampvuursoep of om te dippen in een gesmolten camembert uit het kampvuur.



Kampvuurtosti

Een kampvuurtosti is misschien wel het makkelijkste én gezelligste gerecht om samen boven een kampvuur te maken. Terwijl de boterhammen langzaam goudbruin bakken, smelt de kaas en ontstaan de lekkerste combinaties. Iedereen kan zijn eigen favoriete tosti samenstellen.

Ingrediënten (voor ongeveer 20 personen)

- 40 sneetjes brood
- Boter of margarine
- Geraspte kaas of plakken kaas
- extra's naar smaak, zie onderstaande suggesties

Benodigheden

- Tostiklemmen
- Botermes
- Lepel of spatel om beleg te verdelen

Bereidingswijze

1. Besmeer de buitenkant van de boterhammen met een dun laagje boter.
2. Beleg de binnenkant met kaas of een andere vulling naar keuze.
3. Klem de tosti stevig vast in een tostiklem.
4. Houd de tostiklem boven de gloeiende kolen en draai hem regelmatig om.
5. Bak de tosti ongeveer 5 tot 10 minuten, totdat het brood goudbruin en krokant is en de kaas gesmolten is.

Ideeën voor lekkere vullingen

Klassiek

- Ham en kaas
- Alleen kaas
- Kaas en tomaat

Vegetarisch

- Hummus, gegrilde paprika en kaas
- Spinazie en feta
- Pesto en mozzarella

Hartig

- Brie, honing en walnoten
- Geitenkaas en appel
- Salami en kaas
- Pulled chicken en barbecuesaus
- Pesto, mozzarella en tomaat
- Chorizo en oude kaas

Zoet

- Chocoladepasta
- Banaan en chocolade
- Appel met kaneelsuiker
- Marshmallow en chocolade
- Speculoospasta

Zet alle ingrediënten in schaaltes op tafel en laat iedereen zijn eigen favoriete kampvuurtosti samenstellen. Zo wordt niet alleen het eten, maar ook het bereiden ervan een gezellige activiteit.

Kampvuurbanaan

Een kampvuurbanaan is een heerlijk en eenvoudig dessert dat altijd in de smaak valt. De banaan wordt zacht en warm, terwijl de chocolade of notenpasta langzaam smelt. Perfect als zoete afsluiting van een gezellige avond rond het kampvuur.

Ingrediënten (per persoon)

- 1 banaan
- Een paar blokjes chocolade of een flinke lepel notenpasta

Benodigdheden

- Mesje
- Aluminiumfolie

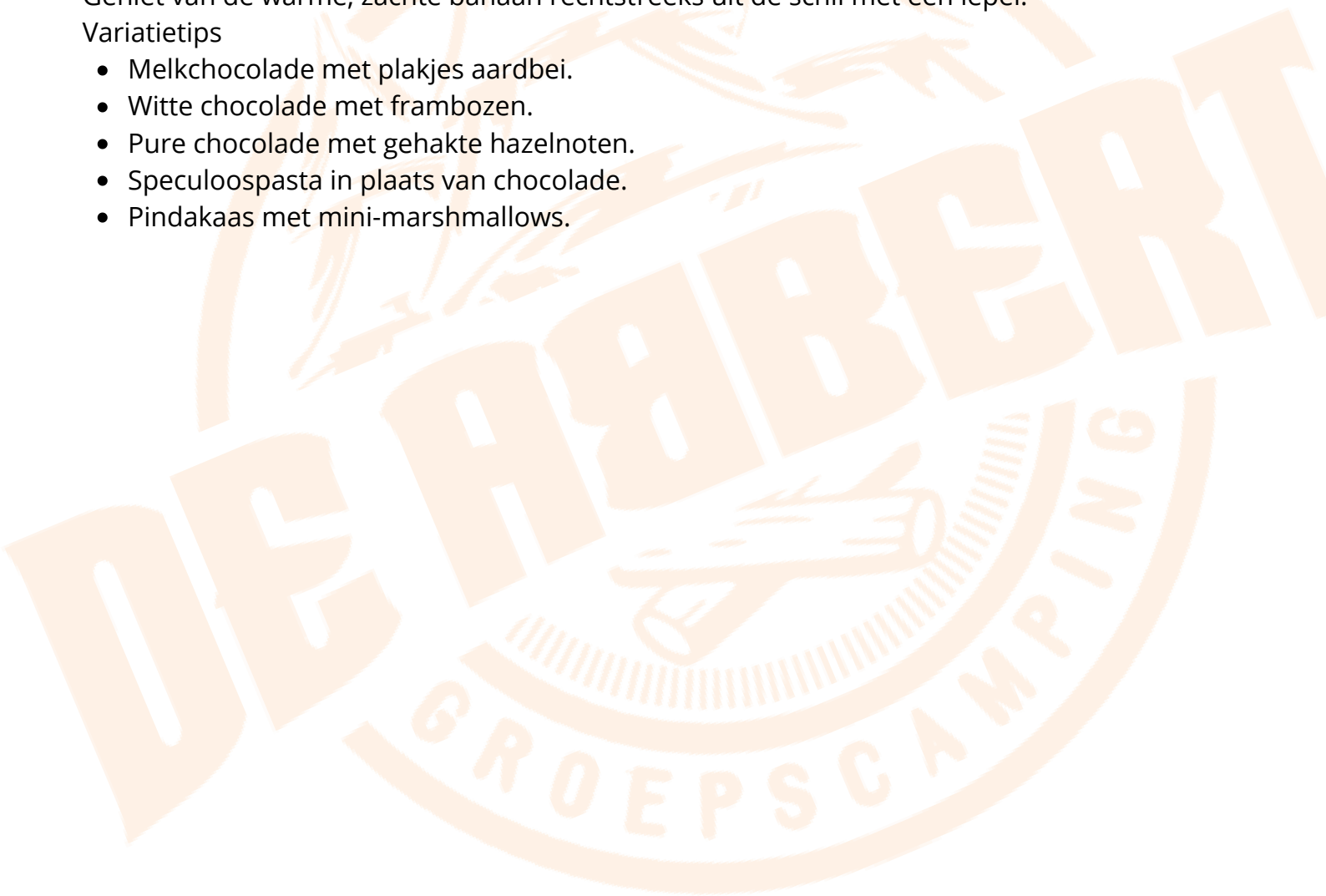
Bereidingswijze

1. Snijd de banaan in de lengte open, maar laat de schil aan de onderkant heel.
2. Vul de opening met blokjes chocolade of een lepel notenpasta.
3. Wikkel de banaan goed in aluminiumfolie.
4. Leg de banaan ongeveer 15 tot 20 minuten tussen de hete kolen.
5. Haal de banaan voorzichtig uit het vuur, vouw de folie open en laat hem heel even afkoelen.

Geniet van de warme, zachte banaan rechtstreeks uit de schil met een lepel.

Variatietips

- Melkchocolade met plakjes aardbei.
- Witte chocolade met frambozen.
- Pure chocolade met gehakte hazelnoten.
- Speculoospasta in plaats van chocolade.
- Pindakaas met mini-marshmallows.



Kampvuursoep

Een warme kom soep smaakt extra lekker na een middag buiten. Hang de pan aan een driepoot boven het kampvuur en geniet samen van een eenvoudige maaltijd die iedereen zelf kan opscheppen. Ideaal als voorgerecht of als verwarmende maaltijd op een frisse avond.

Ingrediënten (voor ongeveer 20 personen)

- 8 paprika's
- 8 blikken tomatenblokjes
- 8 blikjes water (gebruik hiervoor de lege tomatenblikken)
- 8 teentjes knoflook
- 8 bouillonblokjes

Benodigdheden

- Grote soeppan
- Driepoot
- Ketting of haak om de pan aan te hangen
- Soeplepel
- Kommen en lepels

Bereidingswijze

1. Snijd de paprika's in kleine blokjes en hak de knoflook fijn.
2. Doe de paprika, knoflook, tomatenblokjes, het water en de bouillonblokjes in een grote soeppan.
3. Hang de pan aan de driepoot boven het kampvuur.
4. Zorg ervoor dat de pan boven de gloeiende kolen hangt en niet midden in de vlammen.
5. Roer de soep regelmatig door en laat deze ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen, totdat de paprika gaar is.
6. Schep de soep in kommen en serveer direct

Variatietips

Aziatische twist

Voeg vlak voor het serveren een handje taugé, fijngesneden Chinese kool en een lepel sambal toe. Zo geef je de soep een verrassend Aziatisch tintje.

Goed gevuld

Maak de soep extra vullend door vermicelli en soepballetjes toe te voegen. Voeg de vermicelli pas in de laatste minuten toe, zodat deze mooi stevig blijft.



Camembert uit het kampvuur

Een gesmolten camembert uit het kampvuur is verrassend eenvoudig om te maken en perfect om samen van te genieten. De romige kaas, de geur van knoflook en verse kruiden maken dit een heerlijke snack voor een gezellige avond rond het vuur.

Ingrediënten (voor 4 tot 6 personen)

- 1 camembert in een houten bakje
- 1 teentje knoflook, in dunne plakjes
- 1 takje tijm of rozemarijn

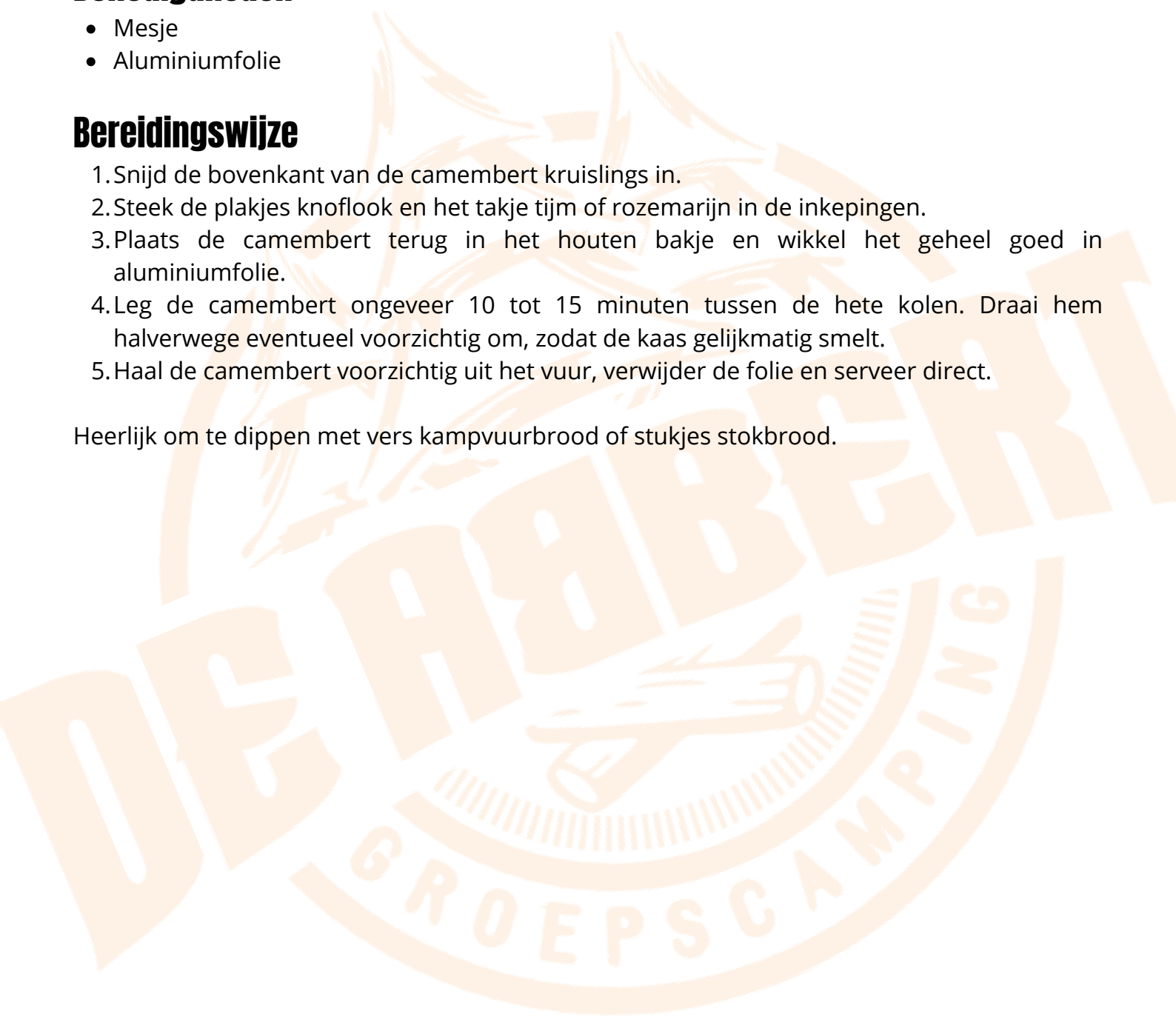
Benodigdheden

- Mesje
- Aluminiumfolie

Bereidingswijze

1. Snijd de bovenkant van de camembert kruislings in.
2. Steek de plakjes knoflook en het takje tijm of rozemarijn in de inkepingen.
3. Plaats de camembert terug in het houten bakje en wikkel het geheel goed in aluminiumfolie.
4. Leg de camembert ongeveer 10 tot 15 minuten tussen de hete kolen. Draai hem halverwege eventueel voorzichtig om, zodat de kaas gelijkmatig smelt.
5. Haal de camembert voorzichtig uit het vuur, verwijder de folie en serveer direct.

Heerlijk om te dippen met vers kampvuurbrood of stukjes stokbrood.



Kampvuurpopcorn

Popcorn maken boven een kampvuur is leuk voor jong en oud. Zodra de eerste maiskorrels beginnen te popfen, verzamelt iedereen zich vanzelf rond het vuur. Een eenvoudige snack die zorgt voor veel plezier én natuurlijk iets lekkers om samen van te genieten.

Ingrediënten (voor ongeveer 15 personen)

- 500 gram popcornmaïs
- 8 eetlepels zonnebloemolie of een andere neutrale olie
- Zout naar smaak

Benodigdheden

- speciale popcornpan of zelfgemaakt met twee stalen vergieten of conservenblik
- Hittebestendige handschoenen of een tang
- Grote schaal om de popcorn in te serveren

Bereidingswijze

1. Pof de popcorn in meerdere porties.
2. Doe per portie een beetje olie en de popcornmaïs in de pan en sluit de deksel goed.
3. Zet de pan boven de gloeiende kolen, niet rechtstreeks in de vlammen.
4. Schud de pan regelmatig, zodat de maiskorrels gelijkmatig warm worden en niet aanbranden.
5. Zodra het popfen bijna stopt, haal je de pan van het vuur en schenk je de popcorn in een grote schaal.
6. Herhaal deze stappen tot alle popcorn is gepoft.
7. Breng de popcorn op smaak met zout of een topping naar keuze.

alternatieven voor zoutte popcorn

- Zoet met kaneel en suiker.
- Hartig met paprikapoeder of barbecuekruiden.
- Pittig met chilipoeder of cajunkruiden.
- Zoet-zout met een snufje zeezout en karamelsaus.

Zet verschillende kruiden en toppings op tafel, zodat iedereen zijn eigen favoriete popcorn kan samenstellen.

Kampvuurappel

Een warme kampvuurappel is de perfecte afsluiting van een gezellige avond rond het vuur. De combinatie van zachte appel, kaneel en suiker zorgt voor een heerlijk dessert dat eenvoudig te maken is.

Ingrediënten (per persoon)

- 1 appel
- 1 à 2 theelepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- Optioneel: rozijnen en/of fijngehakte nootjes

Benodigdheden

- Appelboor of een klein mesje
- Aluminiumfolie
- Theelepel

Bereidingswijze

Met een appelboor

1. Verwijder het klokhuis met een appelboor, maar laat de onderkant van de appel dicht.
2. Vul de opening met suiker, kaneel en eventueel rozijnen en/of nootjes.

Of in blokjes

1. Snijd de appel in blokjes.
2. Meng de appel met de suiker, kaneel en eventueel rozijnen en/of nootjes.
3. Verdeel het mengsel over een stuk aluminiumfolie en vouw dit goed dicht tot een pakketje.
4. Leg de gevulde appel of het pakketje ongeveer 20 minuten tussen de hete kolen. Haal de appel voorzichtig uit het vuur, laat hem heel even afkoelen en geniet van een heerlijk warm dessert.

Serveer de warme kampvuurappel met een bolletje vanille-ijs. De combinatie van warm en koud maakt dit dessert extra lekker.



Marshmallowbar

Een kampvuuravond is eigenlijk niet compleet zonder geroosterde marshmallows. Jong of oud, bijna iedereen vindt het leuk om een marshmallow rustig goudbruin te roosteren boven de gloeiende kolen. Knapperig aan de buitenkant, zacht en smeuïg van binnen – eenvoudig, maar altijd een succes.

Ingrediënten

- Veel zakken marshmallows
- Chocolade (elke soort werkt)
- Koekjes (zie hieronder voor inspiratie)
- Extra toppings (zie hieronder voor inspiratie)

Benodigheden

- Lange marshmallow- of barbecueprikkers
- Eventueel bakjes voor alle ingredienten

Bereidingswijze

1. Rijg een marshmallow aan een prikker.
2. Houd de marshmallow boven de gloeiende kolen, niet rechtstreeks in de vlammen.
3. Draai de prikker rustig rond, zodat de marshmallow aan alle kanten mooi goudbruin wordt.
4. Haal de marshmallow van het vuur zodra hij zacht is van binnen en licht krokant aan de buitenkant.
5. Pak 2 koekjes en stop de warme marshmallow ertussen met een stukje chocolade erbij.

Maak je eigen marshmallowbar

Zet verschillende koekjes, chocolades en toppings klaar en laat iedereen zijn eigen favoriete combinatie maken. Zo wordt het roosteren van marshmallows niet alleen een heerlijk dessert, maar ook een gezellige activiteit voor de hele groep.

Koekjes

- Digestive
- Bastogne
- Oreo
- Maria- of petit beurrekoekjes
- Chocolate chip cookies

Extra's

- Aardbei
- Banaan
- Pindakaas
- Chocoladepasta
- Karamelsaus

Zet alle ingrediënten in kleine schaaltes op tafel en laat iedereen zijn eigen favoriete marshmallowcreatie maken. Zo wordt de marshmallowbar een gezellige afsluiting van een avond rond het kampvuur.

Onze kampvuurpakketten

Wil je vooral genieten van een gezellige avond rond het kampvuur en liever niet zelf alle boodschappen doen? Dan zijn onze kampvuurpakketten een ideale oplossing.

Wij zorgen ervoor dat alle ingrediënten en benodigdheden voor je klaarstaan, zodat je direct aan de slag kunt. Je hoeft alleen nog maar het vuur aan te steken en samen te genieten.

Je kunt kiezen uit verschillende pakketten:

- Kampvuursoep
- Kampvuurtosti
- Brood op een stok
- Camembert uit het kampvuur
- Popcorn
- Kampvuurappel
- Kampvuurbanaan
- Marshmallowbar

Ga je met een grote groep op pad? Dan denken we graag met je mee over de juiste hoeveelheid en een leuke combinatie van gerechten.

Vraag gerust naar de mogelijkheden of bekijk onze website voor meer informatie.

We hopen dat deze recepten je inspireren om zelf aan de slag te gaan. Probeer nieuwe combinaties uit, stel je eigen kampvuurmenu samen en maak van iedere avond rond het vuur een gezellig moment.

