



Zon, zee & zand in je eten

Geluk is een gebraden kip,
eerst in de oven en later warm of
koud geserveerd. Zo feestelijk
kan een picknick zijn!



Gebraden kip

Deze gekruide gebraden kip in z'n eentje al niet te versmaden, maar ook heel erg lekker bij de noodles-veggie bowl van pagina 31.

INGREDIËNTEN

- x 4 kippenbouten
- x 1 tl gemalen kaneel
- x 1 tl chilipoeder of chilivlokken
- x sap en fijngeraspte schil (zestes) van 1 sinaasappel
- x 2 el milde olijfolie
- x versgemalen zwarte peper
- x zeezout
- x 2-3 steranijzen
- x peper & zout



We gebruikten hier 4 kippenbouten. Maar een hele kip, drumsticks of van die kleine boutjes kunnen natuurlijk ook. Geen filet! Aan de bout gebraden kip heeft veel meer smaak.

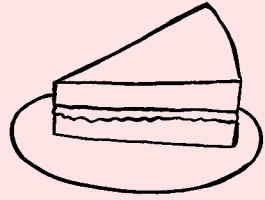
Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd of hak de kippenbouten doormidden. Dat eet straks makkelijker.

Bekleed een ovenschaal met bakpapier en wrijf de kippdelen in met een mengsel van kaneel, chili, sinaasappelsap en zestes, olijfolie en peper & zout naar smaak. Leg de steranijzen bij de kip in de schaal. Bak de kip in het midden van de oven in 40-50 minuten bruin en gaar. Schep de stukken kip tijdens het braden 1 of 2 keer om zodat ze rondom bruin worden.

Koude kip is lekker, zó uit het vuistje. Je kunt de kip ook van het bot plukken en er een sandwich mee beleggen. Of eet er noodles bij of rol wat stukjes kip mee in je Vietnamese rijstrolletjes.

MEENEMEN:

Laat de kip even afkoelen, neem lauwwarm mee en eet direct op. Eet je je kip later of ben je lang onderweg: bewaar tot vertrek in de koelkast. Ik dek de ovenschaal dan af met plasticfolie omdat ik niet houd van extra afwas. Maar je kunt natuurlijk ook afsluitbare meeneembakjes gebruiken. Vervoer je kip bij voorkeur in een koeltasje.



Kokoscake

met frambozen

Keep it simple als je op pad gaat. Een superlekkere cake is altijd handig om mee te nemen en dus perfect voor een picknick!

INGREDIËNTEN

Voor 1 cake

- x 250 g roomboter
- x 3 eieren
- x 250 g rietsuiker
- x 200 ml kokosroom
- x 250 g zelfrijzend bakmeel
- x snuf zout
- x 200 g verse frambozen*
- x handje kokosvlokken of (nog beter) verse kokosrasp

* **EXTRA NODIG:**
bakvorm 24 cm Ø

* Als het geen frambozenzeizoen is: bak de cake met diepvriesframbozen of kleine theelepeltjes frambozenjam verdeeld over de cake.

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de bakvorm in en bekleed met bakpapier. Laat de boter zachtjes smelten en weer even afkoelen. Klop de eieren schuimig met de suiker en klop vervolgens de boter en de kokosroom erdoor. Zeef het bakmeel en spatel het met het zout door het eiermengsel tot je een mooi, luchtig beslag hebt. Schep het beslag in de bakvorm en verdeel de helft van de frambozen erover. Bak de cake ongeveer 60 minuten in het midden van de oven. Check of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken: als die er schoon uit komt, is je cake goed. Laat de cake afkoelen in de vorm.

MEENEMEN:

Neem de taart mee in de bakvorm of in een grote trommel; je hoeft hem niet gekoeld te vervoeren. Neem de frambozen mee in een apart afsluitbaar bakje en de kokosrasp in een bakje of zakje. Haal je cake ter plekke uit de vorm en garneer met de rest van de frambozen en de kokosrasp.



Een licht aluminium dienblad is perfect om allerlei hapjes op te serveren. Na het eten draai je het om en heb je een perfecte serveerschaal voor je taart.



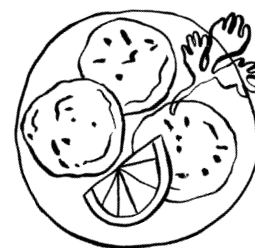
Knoflook
poffen? Zie
recept op
pagina 113

KRAB-koekjes

INGREDIËNTEN

Voor ongeveer 10 koekjes

- × 200 g gaar krabvlees of nepkrab (surimi)
- × 1 ei
- × 3 el broodkruim*
- × 2 tl pittige mosterd (Dijon bijvoorbeeld)
- × 2 tl groene Tabasco
- × 1 handje bladpeterselie (blaadjes), fijngesneden
- × 2 el bieslook, fijngesneden
- × olijfolie



* Neem het liefst een beetje grove broodkruim – dat neemt het vocht goed op en zorgt voor stevige koekjes. Japanse Panko, grof gemalen beschuitjes of oud brood dat je zelf fijnmaakt in de keukenmachine zijn perfect.

Snijd het krabvlees fijn met een groot mes of maal het even kort (pulserend) in de keukenmachine tot een soort krabgehakt; dat mengt beter. Meng krabvlees, ei, broodkruim, mosterd, Tabasco, peterselie en bieslook en kneed er een stevig mengsel van. Vorm met vochtige handen balletjes (formaat flinke walnoot) die je vervolgens platdrukt. Laat de koekjes minstens een half uur opstijven in de koelkast. Verwarm 3-4 el olijfolie in een koekenpan en bak de koekjes op middelhoog vuur aan weerszijden in ongeveer 10 minuten goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen en bewaar ze tot je op pad gaat in de koelkast.

Lekker met gepofte knoflook-mayonaise. Mix 8 el mayonaise met 3 fijngeprakte teentjes gepofte knoflook (verwijder de schilletjes), een snufje zout en een kneepje vers citroensap.

MEENEMEN:

Neem je krabkoekjes mee in een afsluitbare bak, liefst in een koeltasje.

Mix de mayonaise meteen in een afsluitbare (jam)pot en zet die tot gebruik in de koelkast.

Roze koeken

met bietensap

Roze koeken hebben iets magisch. Als je ze zelf maakt, zijn ze nog veel lekkerder dan die in de supermarkt.

INGREDIËNTEN

- × 250 g roomboter
 - × 3 eieren
- × 225 g witte basterdsuiker of kristalsuiker
 - × 2 el vanillesuiker
 - × 3 el romige Turkse of Griekse yoghurt
- × 250 g zelfrijzend bakmeel
 - × fijngeraspte schil (zestes) van 6 citroen

EXTRA NODIG:

- × muffinbakblik of andere ronde bakvormpjes
 - × poedersuiker
 - × bietensap

Verwarm de oven voor op 180°C. Maak het cakebeslag van de citroenmadeleines, maar schep het nu in een goed ingevet muffinbakblik/ronde bakvormpjes. Een laagje van ruim 1 cm is voldoende. Bak de cakejes in 10-15 minuten goudbruin en gaar en laat ze afkoelen op een rooster. Maak intussen het knalroze glazuur. Roer 100 g poedersuiker en 2-3 el bietensap door elkaar tot een dik roze glazuur. Is je glazuur te dun? Voeg extra poedersuiker toe. Te dik? Voeg lepeltje voor lepeltje extra bietensap toe. Als de cakejes zijn afgekoeld, bestrijk je ze met een royale laag van het roze glazuur. Laat het glazuur goed stevig opdrogen.



Bewaar de koeken in een afsluitbaar blik, dan blijven ze lekker vers.

De kunst is om de glazuur goed stevig op te laten drogen. Maak deze koeken dus het liefst een dag voor de picknick.





Ook een simpel
BROODJE KAAS
smakt zó goed
in de BUITENLUCHT