

Het Laatste Nieuws Picnic

13/14 juli 2013

Instant vakantiegevoel in eigen land? Ga voor slowfood in openlucht en trek met manden vol heerlijks de natuur in voor een picknick met het gezin of met vrienden. Of wat dacht je van een picknickdate met zijn tweetjes op een mooie plek? Kok-aan-huis Els Debremaeker geeft tips voor een geslaagde picknick.

SIGNEELST

zomers

1 Met zijn tweetjes Stijfvol & romantisch

Zin in een romantisch onderonsje? Waarom eens geen idyllisch plekje aan de parkvijver, in de duinen of een open plek in het bos als trefpunt aanduiden? Op een stijfvol picknick mag zeker geen glaswerk en mooi servies ontbreken. Ook de hapjes mogen net iets chiquer zijn. Een lekker fris zomerwijn-tje maakt het helemaal af.

- ✓ Zoek vooral een geschikte plek: makkelijk bereikbaar met alle picknickspullen en toch verdoeken zodat je kunt genieten van rust en privacy.
- ✓ Smeer de basis van broodjes thuis (bijvoorbeeld met pesto of kruidenkaas) en werk ter plekke af met strakke gevulde zalm of geroosterde kip, bieslook, gebakte peterselie, halve kerstomaten, slamoer, kiemgroenten en uitjes. Neem dit mee in handige afdekbare potjes of glazen weckpotten, die sluiten goed af en zien er heel stijfvol uit.
- ✓ Maak een dag van tevoren zaken zoals hartige cake, muffins of een stevige vegetarische quiche. Stijf ter plekke aan en serveer met een loafje sla, dressing of chutney.
- ✓ Kies voor frisse, niet al te zware wijn zoals rosé of sauvignon blanc en ga voor flessen met een gemakkelijke draaistop. De wijn hou je koel met koel-elementen.
- ✓ Een schaal met klein rood fruit en bessen staat altijd mooi op je picknickdecken, de bessen geven je glas witte wijn of cava ook met die finishing touch.
- ✓ Kleed je picknickplek mooi aan: theeflik hertes in glazen yoghurtpotjes, taartentjes, plaids en kussens.



Quiche Caprese

DIET HEB JE NOOIT

Voor 1 quiche:
7 vroege tomaten
Handvol basilicumblaadjes
Handvol pijnboomspitten

Voor de vulling:
3 courgettes
olijfolie
boter
bloem
200 g groene olijven
blikje ansjovis
1 teentje knoflook
2 eieren
2 dl room
50 g pecorino
versgemalen peper en grof zout

Voor het kruimeldeeg:
1 ei
75 g boter
150 g bloem
1 theelepeltje zout

Uit: Brunch van Els en Iris Debremaeker, Standaard Uitgeverij

ZO MAAK JE HET

Maak eerst het kruimeldeeg. Klop het ei los. Meng de boter met de bloem en het zout tot een kruimelig geheel. Maak in het midden een kuilje en voer er met een mes een scheutje water en het ei door. Druk het deeg voorzichtig samen tot een bal. Bestrooi het werkvlak met bloem. Kneed de deegbal kort door en wikkel hem in plasticfolie. Lag 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de courgettes in plakjes en leg ze op een bakplaat die je bekleedt met bakpapier. Besprenkel de courgettes met olijfolie en strooi er wat peper en grof zout over. Zet de courgetteplakjes 20 minuten in de oven tot ze zacht zijn.

Haal het deeg uit de koelkast. Bestrooi het werkvlak met bloem. Besnijdt een quichevorm met boter en bestrooi met bloem. Rol het deeg uit met een deegrol en leg in de quichevorm. Prik met een vork enkele gaatjes in het deeg. Dek het af met bakpapier. Leg een laag bakbonen op het bakpapier en zet de quichevorm 15 minuten in de oven om blind te bakken.

Hak de olijven grof met de knoflook en de ansjovis. De olijven mogen nog een beetje beete hebben, het hoeft geen tapenade te worden. Roer er wat olijfolie onder tot het mengsel smeuïg is. Klop de eieren los, mix de room en de pecorino en kruid met versgemalen peper.

Haal de taartbodem uit de oven en verwijder het bakpapier met de bakbonen. Smeer de bodem in met het olijvenmengsel en verdeel het ei-roommengsel erover. Schuif de vorm terug de oven in en laat nog 30 minuten bakken tot de quiche volledig gestold is.

Snijdt de tomaten en de mozzarella in fijne plakjes. Was de basilicumblaadjes en dep droog. Rooster de pijnboomspitten in een droge anti-aanbakpan. Schud af en toe met de pan, zodat de pijnboomspitten niet aanbakken. Haal de quiche uit de oven en schik er de plakjes courgette, tomaat en mozzarella op. Werk af met pijnboomspitten en basilicumblaadjes.

Pick

2 Met het gezin Simpel & handig

Kinderen zijn altijd te vinden voor een picknick. Eten in de natuur smaakt gewoon beter. Mensen is helemaal niet erg. Ook de combi van eten en snel weer kunnen spelen, die hanen zowat aan het ideaal. Zoek voor een picknick daarom altijd een plekje waar je vrij kunt hollen en klimmen zonder dat je over zorgen moet maken.

- ✓ Hou het eten eenvoudig: beleg broodjes van met kaas, ham of roomkaas en laat ze door de kinderen zelf pimpen op de picknickplaats.
- ✓ Neem de gerechten met deeg: papjes, kerstomaten, schijfjes karnemelk, paprika, kiemgroenten.
- ✓ Fruit als dessert: vers aardbeien, perziken, druiven en scaren altijd. Ook leuk: zelf een spies maken door hapklare stukjes een barbecueprikkertje te prikken.
- ✓ Maak zelf limonade met stroop en giet die in flessen met leuke namen: drakenbloed (maakt drank (violetjes) of lollysap (grenadine)).
- ✓ Dek de drankjes af tegen insecten: deksetjes je makkelijk door er aluminiumfolie overheen, want waar je een rietje door kan prikken.
- ✓ Niet vergeten: gerechthapjes, badminton, een bal, maar ook zonnecreme en zelf zegen te beten.
- ✓ Laat het net leest: servetten en vochtige doek. Kleffe handjes zijn geen overbodige luxe.

«Geef je picknick een thema»

«Picknicken mag voor mij best een vleugje glamour hebben», zegt Els Debremaeker van Njamelicious (www.njamelicious.be). «Het is niet omdat het picknick is dat we voor plastic bordjes en voor kartonnen bekertjes moeten gaan. Zelfs op een picknick met mijn kinderen neem ik servies en glaasjes mee. Als je alles stevig in een keukenhanddoek draait, komt dat veilig aan op de picknickplek. Natuurlijk neem je op een kinderpicknick niet je mooiste kristal mee, wel servies of aardewerk uit de kringloopwinkel bijvoorbeeld. Als basis om op te zitten neem ik een stevige plaid waar een kleurig tafellaken overheen komt. Voor een chiquere picknick, kies je bijvoorbeeld een mooi wit of pastelkleurig kleed en plaid. Wat goed werkt als je met een grote groep de natuur in trekt, werken. Denk bijvoorbeeld aan een boek of een recente film of tv-serie op ideeën voor het eten en zelfs voor het vestimentaire. Goeie the Loveboat of Alice in Wonderland. Maar ook een kleurthema werkt al. Brunch van Els en Iris Debremaeker, Standaard Uitgeverij, 24,95 euro»

3 Met vrienden Happy & gezellig

Een picknick organiseren samen met een grotere groep mensen? Dan is het 'picknick' principe het meest aangewezen. Daarbij brengt iedereen zijn eigen gerecht mee en al het lekkers wordt dan met elkaar gedeeld.

- ✓ Een picknick is handig om alle gerechten in buffetvorm op wilt te stellen. Voor iets oudere gasten zijn picknicksetjes uit de kamperwinkel een overbodige luxe.
- ✓ Niets veldvriendelijker dan broodplankjes met om alle overgebrachte kansen en salades op te leggen, en de broden op te schikken en te snijden.
- ✓ Makkelijk om mee te nemen en met een grote groep te delen zijn: frittata in kleine siliconenvormpjes, cakes in cups, een hele gebakken kip, salades op basis van pasta, couscous, quinoa of bulgur.
- ✓ Zelf kippenboutjes, scamp, groenten of look-broodjes roosteren is makkelijk te doen op een draagbare barbecue, en geeft altijd veel sere. Check wel op voorhand of dit toegestaan is op de plek die je hebt uitgekozen. Sommige steden en gemeenten weigeren ook zelf barbecueplaatsen in hun openbare parken.
- ✓ Kleed je picknickplek aan met plaid, kussens en kleine tussens met verspreide verblommen.
- ✓ Neem een vuilniszak mee om nadien alles makkelijk te kunnen opruimen en je picknickplek netjes achter te laten.



Frittata met