

# Zomerse picknick

ZOMERSE DAGEN LENEN ZICH UITSTEKEND VOOR EEN PICKNICK. DEZE ACCESSOIRES EN RECEPTEN ZORGEN ALVAST VOOR INSPIRATIE.

Foto's: Karen Van Winkel Styling: Griet Snoeks  
Recepten: Els Debremaeker, [www.njamelicious.be](http://www.njamelicious.be)

1

1. Lantaarns "Bohol" Habitat. 15 euro/stuk. Wit kussen "Bertille". Habitat. 30 euro. Lichtblauw kussen "Sanela". Ikea. 5,99 euro. Flessenhouder "Bouteille". Habitat. 25 euro. Lichtblauw dienblad "Bellbird" Habitat. 6,95 euro. Plaid "Stonewash". Kleine Zebra. 79,95 euro. Snijplank. Sissy Boy. 14,95 euro. Glazen. Hema. 3,95 euro. Vintage bamboe stoel. De Kringwinkel. Kussen "Dot". Hay bij Espoo. 65 euro. Mand. Van Uytsel. 35 euro. 2. Wijnkaraf "Decanter" Habitat. 19,95 euro. Blauw kommetje. Sissy Boy. 6,95 euro. 3. Wit afwasbaar opbergzakje. Uashmama bij Clodette. Vanaf 15 euro. Witte kan "Sockerärt". Ikea. 19,99 euro. Stoffen bloemen. Sia. Vanaf 6,95 euro. Wijnkaraf "Decanter" met 4 glaasjes. Habitat. 19,95 euro. Witte wijn van bij Gramolere ([www.gramolere.be](http://www.gramolere.be)). Slabestek. Sabre bij Clodette le shop. 26 euro. Houten dienblad "Dani". Habitat. 5,95 euro. Eierdopje. Clodette. 10 euro met eiermuts. Mes. De Kringwinkel. Papieren servet. Clodette. 15 euro/25. Plastic bestek. Sabre bij Clodette-le shop. Vanaf 5,50 euro.



## Bietjes met spinazie en pistachenootjes

**RODE BIETJES, SPINAZIE, PISTACHENOOTJES**

Snijdt de bietjes in stukken en meng met jonge spinazieblaadjes. Werk af met gehakte pistachenootjes.



## Gemengde sla met ahorn dressing

### VOOR DE GEMENGDE SLA

JE KUNT VOOR EEN GEMENGDE SLA ALLERLEI SOORTEN SLA EN OOK WIT-LOOF GEBRUIKEN. OP DE FOTO: MINIPAKSOI, MINIKROPSLA EN GEMENGDE SCHEUTEN.

### VOOR DE DRESSING

3 EL OLIJFOLIE, 1 EL AHORNSIROOP, 2 TL SHERRYAZIJN, 2 EL POMPELMOESSAP, 2 TL CITROENSAP, ½ TL GERASPT GEMBER



## Kipreepjes in prosciutto met tijm en rozemarijn

VOOR 24 STUKS

6 KIPFILETS, 10 PLAKJES PROSCIUTTO, 12 TAKJES VERSE TIJM, 12 TAKJES VERSE ROZEMARIJN, EVENTUEEL EEN DRUPJE TABASCO OF HOT SAUCE

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de kipfilet in de lengte in plakjes van 2,5 cm. Leg er afwisselend een takje tijm of een takje rozemarijn op. Houd je van pittig, doe er dan een druppeltje hot sauce op. Snijd de prosciutto in reepjes en wikkel rond de kipplakjes. Zet 10 minuten in de oven. Serveer met veldsla, radijsjes en perenchutney.



## Makreelpaté

200 G GEROOKTE MAKREEL, 2 EL ROOMKAAS, 2 EL ZURE ROOM, 1 EL YOGHURT, ZESTE EN SAP VAN 1 CITROEN, HANDVOL PLATTE PETERSELIE, 1 TL MIERIKSWORTEL, KAPPERTJES, VERSGEMALEN PEPER.

Breek de makreel in stukjes en vermeng in een blender met de roomkaas, zure room en yoghurt. Hak de platte peterselie (niet te fijn) en werk af met citroensap en zeste, mierikswortel, kappertjes en peper. Serveer met ingemaakte augurken.

## Haring met mosterdsaus

VOOR DE MOSTERDSAUS

EEN POTJE ZURE ROOM, 1 TL GESNIJPERDE UI, 1 EL MOSTERD, CITROENSAP, PEPER, ZOUT, SNUIFJE SUIKER

De ingemaakte haring koop je in een pot, de mosterdsaus maak je eenvoudig zelf: gewone ingrediënten goed mengen.



1. Dienblad "PV". Habitat. 35 euro. Jurkje. Sissy Boy. 49,95 euro. Cardigan. Prinses op de erwt. 85 euro. 2. Zwart servet "Marie" met knoop. Clodette. 32 euro/2. Houten plank. De Kringwinkel. Pannenlap. Clodette. 10 euro. 3. Lichtblauw dienblad "Bellbird" Habitat. 6,95 euro. Weckpotten. Dille & Kamille. Cocktailservet met opdruk. Clodette. 8 euro/25. Bruine afwasbare opbergzak. Uashmama bij Clodette le shop. Vanaf 15 euro. Snijplank. De Kringwinkel.

1

DE BASIS VOOR  
SUCCESS: EEN PLAID  
OF TAPIJT EN EEN  
GROTE MAND WAARIN  
JE ALLES KUNT  
OPBERGEN



1. Tapijt "Lapljung". Ikea. 19,99 euro. Mand. Van Uytsel. 35 euro. Linnen zak "Léon". Clodette. 40 euro. Houten lepels "Panda". Habitat. 9,95 euro. Bordje met blauwe opdruk "Promenad". Ikea. 2,99 euro. Kan met kurken dop "Mormor Blue". Espoo. 35 euro. Lichtblauw dienblad "Bellbird". Habitat. 6,95 euro. Stoffen bloemen. Sia. Vanaf 6,95 euro. Stoel. De Kringwinkel. Lichtblauw kussen "Sanela". Ikea. 5,99 euro. Jurk. Le fabuleux Marcel de Bruxelles. 129 euro. 2. Wit afwasbaar opbergzakje. Uashmama bij Clodette le shop. Vanaf 15 euro. Bestek "Brighton". Habitat. 129 euro/24st. Papieren placemats. Clodette. 20 euro. Stoffen bloemen. Sia. Vanaf 6,95 euro. Wijnkaraf "Decanter" met 4 glaasjes. Habitat. 19,99 euro. Witte wijn van bij Gramolere (www.gramolere.be). Rechte waterkaraf met glaasjes. Kinto bij Clodette le shop. 26 euro. Kan met kurken dop "Mormor Blue". Espoo. 35 euro. Flesje RoomeR. Clodette le shop. Vanaf 8,50 euro. Blauw kommetje. Sissy Boy. 6,95 euro. Witte kom "Patio young". Habitat. 6,95 euro. 3. Tapijt "Lapljung". Ikea. 19,99 euro. Bord met opdruk "Promenad". Ikea. 2,99 euro. Kommetje. Sissy Boy. Kan met kurken dop "Mormor Blue". Espoo. 35 euro. Bestek "Brighton". Habitat. 129 euro/24st.

2



## Krieltjessla met munt, dragon en peterselie

### VOOR DE DRESSING

1,5 EL OLIJFOLIE, ½ EL PISTACHEOLIE, PEPER, ZEEZOUT

Kook ongeschilde krieltjes ongeveer 15 minuten. Giet af, laat afkoelen en pel ze. Hak de munt, dragon en peterselie en meng de gehakte kruiden onder de krieltjes. Serveer de dressing apart.

3



## Wortelsinaasappelsoep met koriander

2 KG WORTELEN (JE KUNT OOK WORTELSAP GEBRUIKEN), 1 UI, 2 TEENTJES KNOFLOOK, 2 GEKOOKTE AARDAPPELEN, BLOEDSINAASAPPELSAP (OF GEWOON SINAASAPPELSAP), OLIJFOLIE, KORIANDEER, PEPER, ZOUT

Maak in een sapcentrifuge van de wortelen 1 l sap of gebruik kant-en-klaar wortelsap. Pureer met de ui, look, aardappelen en korianderblaadjes in een blender en druk door een zeef. Meng met het sinaasappelsap en zet minstens 3 u ijskoud weg. Werk af met olijfolie, peper en zout en serveer met fijngehakte munt.

Je kunt er zoals op de foto ook snippers prosciutto (overschot van het recept met de kipreepjes, p. xxx) bijdoen die je in de oven langzaam hebt laten knapperig worden op 90°C en daarna in stukjes hebt gebroken.



## Veenbessen-speltbroodjes met pistachenootjes

### VOOR 20 STUKS

2 TL GEDROOGDE GIST, 2 TL BRUINE SUIKER, 4 DL LAUW WATER, 300 G SPELTBLOEM, 300 G BLOEM (KAN OOK VOLLEDIG SPELT OF IN COMBINATIE MET VOLKORENBLOEM), 2 TL ZOUT, 2 TL WALNOTOLIE, 40 G WALNOTEN, 100 G PISTACHENOOTJES, 100 G VEENBESSEN

Los de gist met de suiker op in het water tot er een laagje schuim op komt (ongeveer 10 minuten).

Meng de bloem met het zout en de olie en maak een kuiltje in het midden.

Giet er het gistmengsel in en kneed 5 minuten tot een elastisch deeg. Hak de noten (niet al te fijn) en meng ze door het deeg.

Laat het deeg afgedekt en in een kom 90 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Knead het deeg nog even kort door en vorm er dan broodjes van. Bak ze, afhankelijk van de grootte, 12 tot 15 minuten. Laat afkoelen op een taartrooster.

Je kunt ze zoals op de foto serveren met een confituur van Callas (bosvruchten à la violette) en een pittige Franse kaas die je afwerkt met munt en citroenzeste.



## Madeleintjes met rozenwater

### VOOR 30 STUKS

180 G ONGEZOUTEN BOTER, 4 EIEREN, 175 G RIETSUIKER, 175 G BLOEM, 4 TL BAKPOEDER, SNUIFJE ZOUT, SCHEUTJE ROZENWATER

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een bakvorm voor madeleines in en bestuif hem met bloem (of gebruik een vorm van silicone, dat werkt gemakkelijker). Smelt de boter en laat afkoelen. Klop de eieren met de suiker tot een stevige massa. Zeef de bloem met het bakpoeder en een snuifje zout en klop goed door de ei-suikermassa. Voeg de boter toe en klop glad. Doe er een (klein!) scheutje rozenwater bij en vul de vormpjes. Je kunt ook de helft van het beslag in een grote vorm doen en de andere helft in minivormpjes. Zet 8 tot 10 minuten in de oven. Haal vervolgens de madeleintjes uit de vorm en laat ze afkoelen op een taartrooster.

1. Broodplankje "Buttering Board". Espoo. 17 euro. Handdoek met opdruk "Marthe". Clodette. 15 euro. Callas-confituur. Clodette le shop. 5,50 euro. Lepeltje met vogel. Sabre bij Clodette le shop. Vanaf 5,50 euro. Kan met kurken dop "Mormor Blue". Espoo. 35 euro. 2. Plaid "Antique quilt". Hay. 135 euro. Kussen "Dot". Hay bij Espoo. 65 euro. Gele opbergdoos. De Kringwinkel. Koekjestrommel. Typhoon. 26,95 euro. Bordje met konijntje. Prinses op de erwt. 18 euro. Papieren kinderplacemats in scheurblok. Clodette. 25 euro. Glaasje. Hema. 1,95 euro. Bordje "365". Ikea. 2 euro. 3. Vintage bamboe stoel. De Kringwinkel. Lichtblauwe vintage stoel. Troc. Wit kussen "Bertille". Habitat. 30 euro. Kussen "Dot". Hay bij Espoo. 65 euro. Plooitafel "Mälärö". Ikea. 59 euro. Flessenhouder "Bouteille". Habitat. 25 euro. Cardigan. Prinses op de erwt. 85 euro. Pannenvlapjes. Clodette. 10 euro. Afwasbaar wit opbergzakje. Uashmama bij Clodette le shop. 15 euro. Witte kan "Sockerärt". Ikea. 19,99 euro. Stoffen bloemen. Sia. Vanaf 6,95 euro. Wijnkaraf met glaasjes "Decanter". Habitat. 19,95 euro. Waterkaraf met glaasjes, recht model. Clodette. 26 euro. Kan met kurken dop "Mormor Blue". Espoo. 35 euro. Flesje Roomer. Clodette le shop. Vanaf 8,50 euro.

