Herfst
Recepten
Boekje
VUUR LAB.®

Bereid onze lekkerste herfst recepten

Speciaal voor jou hebben wij onze lekkerste herfst recepten in één receptenboek gebundeld. Samen met de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel heb je gegarandeerd urenlang kookplezier!

Zoet

Caramel Appels 2
Gevulde speculaas 3
Kampvuur appeltaart 4
Kampvuur S' mores 5
Kaneelbroodjes 6
Apple Crumble 7

Hartig

Herfst stoofpotje 8
Roerbak boerenkool 9
Traybake met pompoen en kip 10
Oesterzwam shoarma wrap 11
Mosselen 12
Hongaarse Kessel Goulash 13
Verwarmende herfstsoep 14
Habibi Veggie-linzen soep 15
Pompoensoep 16

Borrel

Warme Camembert 17
Peer met gorgonzola 18
Kampvuur pizza tosti's 19

Caramel Appels

Benodigdheden

- Buiten Kookkachel met bakplaat
- Stoere vuurschaal
- Appels
- Basterdsuiker
- Kaneel
- Olijfolie
- Roomboter
- Hout om de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel en vuurschaal mee te stoken
- Aanmaakwokkels
- Lucifers
- Spiesen of Stokken om de appels aan te rijgen

Bereidingswijze

Stook de BBQ Buiten kookkachel op met hout en laat deze even goed warm worden. Maak ondertussen een mooi kampvuurtje in de vuurschaal. Schil de appels en snij in vieren. Maak alvast een mengsel van de suiker en de kaneel.
Leg nu de bakplaat op de BBQ Buiten kookkachel. Smeer wat boter op de bakplaat en leg de appelpartjes erop. Laat even rustig bakken en iets zacht worden.
Verwarm ondertussen wat roomboter in een pannetje op de buiten kookkachel. Haal de appelpartjes van de bakplaat. Haal ze nu door de gesmolten boter en vervolgens door het suiker en kaneel mengsel. Rijg ze aan een spies of stok. Nu even lekker laten karamelliseren boven het kampvuurtje. Als de appels mooi gekaramelliseerd zijn schuif je ze met een vork voorzichtig op een bord. Appeltaart op een stokje!

Gevulde speculaas

Benodigdheden

- 250 gram tarwebloem
- 10 gram bakpoeder
- 10 gram speculaaskruiden
- 150 gram amandelspijs
- Snufje zout
- 130 gram bruine basterdsuiker
- 150 gram boter
- 20 milliliter volle melk
- extra melk en bloem
- 50 gram gehalveerde blanke amandelen
- 1 ei
- Weltevree Outdooroven
- Springvorm van 18 x 18 cm of 24 cm doorsnede
- Grote mengkom en 2 kleine kommen
- Deegroller

Bereidingswijze

Steek de Weltevree Outdooroven aan. Zorg dat deze goed opgestookt wordt en ongeveer 15 minuten brandt. Meng alle droge ingrediënten in een kom. Voeg daarna de boter en melk toe en kneed het tot een stevig, glad deeg. Kluts het ei in een kleine kom, zodat het eigeel en eiwit mengen. Meng de amandelspijs vervolgens in een kom met de helft van het ei en twee eetlepels water. Verdeel de speculaas deeg in drie delen. Meng twee delen met elkaar. Bestrooi vervolgens het aanrecht met wat bloem en rol het deeg uit tot het groot genoeg is voor de bodem van de bakvorm. Vet de Bakvorm in en verdeel het uitgerolde deeg over de bodem van de bakvorm en zorg dat de bodem opstaande randjes heeft van circa 2 cm hoog. Verdeel het amandelspijsmengsel over de bakvorm. Plaats het overgebleven deeg over het amandelmengsel en druk zachtjes aan bij de randen. Neem het overgebleven geklutste ei en meng dit met een klein beetje melk. Gebruik een kwastje om een dunne laag van het mengsel te verdelen over de speculaas. Garneer met gehalveerde amandelen en bedek nogmaals met een dun laagje ei-melk-mengsel. Plaats in de Weltevree Outdooroven en laat ongeveer 30 minuten bakken. De speculaas is klaar als de bovenkant wat harder en iets donkerder bruin is.

Kampvuur appeltaartje

Benodigdheden

- 1,5 pond Granny Smith appels in dunne plakjes gesneden
- ¼ kopje kristalsuiker
- 1 eetlepel kaneel
- Cobbler Topping (deeg)
- 1 kopje bloem (120 gram)
- ¼ kopje kristalsuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel kaneel
- ¼ theelepel zout
- 1 theelepel ahorn-extract
- ¼ kopje koude roomboter
- ⅓ kopje melk
- Gietijzeren Dutch Oven
- Koksmes
- Houten lepel
- Snijplank
- BBQ buiten kookkachel of Cowboy grill
- Kom
- Lepel

Bereidingswijze

Hoe maak je deze heerlijke appeltaart? Begin met het aanzetten van de BBQ buiten kookkachel of andere vuurplaats zodat deze goed op temperatuur is. Je kunt deze appeltaart op twee manieren bereiden. Rechtstreeks boven vuur, of met houtskool / Briketten.

Voor de vulling ontpit de appels en snijd ze in dunne plakjes met een mes. Doe ze in de Dutch Oven en bestrooi ze met ¼ kopje suiker en 1 eetlepel kaneel. Roer met je handen om de appels volledig te bedekken met de suiker en kaneel.

Voor de topping (deeg) meng je de droge ingrediënten in een mengkom. Snijd de boter met je mes in kleine stukjes en voeg toe aan de kom. Wrijf de boter met je vingers door de droge ingrediënten tot er een kruimelig meel ontstaat. Voeg de melk toe en meng voorzichtig tot een deeg. Scheur vervolgens stukjes deeg af en leg deze bovenop je gekruide appels. Je wilt kleine deeg kruimels die gelijkmatig verdeeld zijn in je Dutch oven, niet één grote klodder deeg in het midden.

Dan is het nu tijd om de appeltaart te bakken. Dek je dutch oven af. Plaats hem op een ring van zeven kolen en plaats dan 14 kolen gelijkmatig bovenop het deksel (dit creëert dezelfde hitte als een oven van 350°). Bak 30-40 minuten, tot de topping goudbruin is. Als je met hout kookt, houd het vuur dan laag en leg meerdere kolen op het deksel.

Kampvuur S'mores

Benodigdheden

- BBQ Buiten Kookkachel
- Grillrooster en Brikettenrooster
- Aluminium folie
- Hout of kokosbriketten
- Aanmaakwokkels
- Lange lucifers
- BBQ Tang + BBQ Spatel
- 4 Oubliehoorntjes
- Chocolade bolletjes of chocolade (in stukjes gebroken)
- Mini marshmallow bolletjes

Bereidingswijze

Begin met het aansteken van de BBQ Buiten kookkachel, hiervoor gebruiken wij mooi schoon droog hout en aanmaakwokkels. Laat vervolgens de kookkachel mooi branden en na circa 25 minuten kun je lekker aan de slag met het verwarmen van de gevulde oubliehoorn kampvuur s'mores
Vul de oubliehoorntjes met chocolade en de marshmallows (gemixt). Rol daarna de oubliehoorntjes in aluminiumfolie. Leg ze vervolgens op het grillrooster van de BBQ Buiten kookkachel.
Draai ze af en toe even om en hou in de gaten dat het niet te hard gaat! Als ze klaar zijn haal je de aluminiumfolie eraf en kun je genieten van jouw eigengemaakte Kampvuur 's mores. Eet smakelijk!

Kaneelbroodjes

Benodigdheden

Deeg:

- 240 ml warme melk
- 2 eieren
- 75 gram boter
- 495 gram fijne bloem
- 110 gram witte suiker
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel kardemom
- 2 1/2 theelepels droge gist

Vulling:

- 200 gram bruine suiker
- 75 gram boter, zacht
- 2 1/2 eetlepels kaneel

Glaze:

- 1 geklopt ei
- Optioneel: 2 eetlepels parelsuiker

Bereidingswijze

Mix de bloem, suiker, zout, kardemom en gist samen in een grote kom. Smelt de boter en voeg de melk en eieren toe. Voeg de boter-mix toe aan de droge ingrediënten. Kneed alle ingrediënten samen tot een glad deeg. Bedek de kom met een schone theedoek en laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek. Rol het deeg uit op, met een bloem bedekt aanrecht. Tijd om de vulling toe te voegen. Smelt de boter. Giet de gesmolten boter over het uitgerolde deeg en besprenkel de suiker/kaneel mix eroverheen. Rol het deeg vervolgens op tot een grote worst en snij hier plakken van met een scherp mes. Verdeel de plakken over een met bakpapier bedekte bakschaal. Bedek de schaal en laat ze nog 1 uur in de vorm rijzen. Steek ondertussen het vuur in de Outdooroven aan. De oven moet een temperatuur van 220 graden Celsius bereiken. Bestrijk de broodjes met een geklopt ei (optioneel: besprenkel met parelsuiker).
Bak ze ongeveer 25 minuten tot ze goudbruin zijn.

Apple Crumble

Benodigdheden

- 100 gram tarwebloem
- 50 gram ongezouten boter
- 75 gram suiker
- 1 kilogram (Elstar) appels
- 95 gram ongebrande hazelnoten
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels poedersuiker
- 8 bollen vanille-ijs (optioneel)
- Weltevree Outdooroven
- Oven Dish
- Gloves

Bereidingswijze

Steek de Outdooroven aan en laat de temperatuur op ongeveer 200 graden komen. Mix de bloem, boter en twee derde van de suiker en kneed tot een samenhangend deeg.
Snijd de appels in blokjes. Vet de oven dish in en plaats de appelblokjes in de dish. Bestrooi met kaneel en de resterende suiker.
Verkruimel het deeg en hak de hazelnoten grof. Strooi het deeg en de grofgehakte hazelnoten over de appelblokjes. Plaats de ovenschaal in de oven en bak voor 25 tot 30 minuten, tot het deeg goudbruin en gaar is. Haal de crumble uit de oven en bestrooi met de poedersuiker. Serveer de Apple Crumble zoals hij is of schep er een grote bol vanille-ijs bij.
Genieten maar!

Herfst Stoofpotje

Benodigdheden

- Zoete aardappel
- Pompoen
- Paprika
- Champignons
- Rode ui
- Rode peper naar smaak
- Passata
- Habibi Veggie Kruidenmix
- Buiten Kookkachel met grillrooster
- Driepoot-set met telescopische takel, vuurschaal en heksenketel
- Hout om de kookkachel en vuurschaal mee te stoken
- Aanmaakwokkels
- Lucifers

Bereidingswijze

Stook je BBQ Buiten kookkachel aan met wat hout.
Alle groenten eventueel schillen en in gelijke blokjes snijden.
Even bakken in wat olie met wat Habibi Veggie kruidenmix op de bakplaat van de buiten kookkachel.

Daarna overscheppen in de pan boven het vuur van de driepootset. Fles passata erbij en lekker laten pruttelen.

Serveer met wat rijst.
eet smakelijk!

Roerbak boerenkool

Benodigdheden

- 1 rookworst van Unox
- 1 zak boerenkool
- 2 rode uien
- 1 grote zoete aardappel
- 4 tenen knoflook
- Ketjap manis
- Peper
- Zeezout
- Olijfolie
- Schone theedoek
- BBQ buiten kookkachel met bakplaat
- Scherp mes
- Aanmaakwokkels
- Lange houten lepel
- Kokosbriketten
- Brikettenstarter

Bereidingswijze

Steek de BBQ Buiten Kookkachel aan en leg de bakplaat alvast op de kachel. Snij de uien en haal het velletje van de knoflook en plet ze plat (niet snijden of snipperen!) ze gaan in z'n geheeld door de roerbak. Snij vervolgens de zoete aardappel en rookworst.

Doe de olijfolie op de bakplaat en doe de rode ui erbij en de knoflook, bak het samen circa 5 minuten en roer regelmatig door met de houten pollepel.

Pak een kom of pan en schep de worst met ui en knoflook erin, dit houden we even apart. Doe nog wat olijfolie op de bakplaat en bak de zoete aardappel. Na circa 5 minuten doe je de gesneden boerenkool erbij, roer lekker door elkaar. Doe er een paar flinke scheuten ketjap manis overheen en roer door. Voeg peper en zout naar smaak toe en roer weer door.

Voeg nu de worst, ui en knoflook erbij en laat het geheel lekker doorbakken. Dek het geheel nog even af met bijvoorbeeld een vierkante grill pan, laat het nog even doorgaren. Serveer op een mooi bord, eet smakelijk!

Traybake met pompoen en kip

Benodigdheden

- 600 gram kippendijen of kippenpootjes
- Ongeveer 600 gram pompoen of flespompoen
- 1 winterpeen
- 2 rode uien
- 1 knoflook
- Olijfolie
- 1 eetlepel balsamico
- azijn
- 1 theelepel honing
- 3 eetlepels gedroogde of versie salie
- Zout & peper naar smaak
- Outdooroven of normale oven
- Oven Dish
- Ovenhandschoenen

Bereidingswijze

Steek de Outdooroven aan. Zorg dat de oven een temperatuur van rond de 180 graden bereikt.
Vet de Oven Dish in met olijfolie of beleg met bakpapier.
Snijd de winterpeen en pompoen in grote stukken. Snijd de uien in acht parten. Breek de knoflook op in verschillende teentjes, maar pel niet.
Mix de olijfolie, het balsamico azijn en de honing samen in een mok of kom.
Plaats de kip samen met de groentes in een kom en besprenkel met de olie mix. Wrijf alles in met de mix.
Plaats daarna in de Oven DIsh en verdeel eerlijk.
Breng op smaak met flink wat peper en zout en besprenkel met de salie.
Plaats de Oven Dish in de Outdooroven en laat alles zo'n 60 minuten braden. Het gerecht is klaar als de kip goudbruin kleurt en de groentes zacht zijn.
Geniet van deze overheerlijke herfstmaaltijd!

Oesterzwam shoarma wrap

Benodigdheden

- 1 zakje tzatziki kruidenmix
- 400 gram Griekse yoghurt
- 1 hele komkommer
- Een rasp
- Twee bakjes
- Een lepel om door te roeren
- Een snijplank
- 1 bakje oesterzwammen
- Een vork
- Bak om de oesterzwammen in te doen
- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Shoarma kruiden
- BETIS olijfolie
- Verse bieslook
- Rivsalt zoutrasp
- Wraps

Bereidingswijze

Hoe maak je de tzatziki mix klaar?
Rasp de komkommer in een bakje. Knijp de komkommer 'droog' door het overige water eruit te knijpen. Voeg 400 gram Griekse yoghurt toe. Voeg de kruidenmix uit het zakje toe. Goed doorroeren en voila!

Voor de oesterzwammen steek je de BBQ Buiten kookkachel aan met wat kleine houtjes en aanmaakwokkels.
Na circa 20 minuten kun je de bakplaat erop leggen en de oesterzwammen bakken.
Gebruik de Betis olijfolie om de bakplaat mee in te vetten en leg de oesterzwammen erop, strooi de shoarmakruiden erover heen en roer af en toe om met de houten spatel, na circa 8 minuten zijn ze klaar om te verwerken als Wrap.
Eet smakelijk!

Mosselen

Benodigdheden

- BBQ Buiten Kookkachel XL
- Wokpan met deksel
- Lange houten lepel
- Verse mosselen
- Mosselgroenten
- Witte wijn
- Olijfolie
- Mosselkruiden
- Hout of kokosbriketten om de kookkachel mee te stoken
- Aanmaakwokkels
- Lucifers

Bereidingswijze

Stook de BBQ Buiten kookkachel aan met hout of kokosbriketten. Doe de mosselen in de wasbak en spoel ze goed af. Gooi de mosselen die stuk zijn of open staan weg. De schonen mosselen doe je in een grote wokpan. Strooi de mosselkruiden over de mosselen, doe een fles witte wijn erbij en de mosselgroenten. Roer het goed door elkaar en leg vervolgens de deksel op de pan.
Stook het vuur op en laat de mosselen koken in de pan met de deksel erop.
Binnen 5-10 minuten zijn de mosselen klaar. Hou de mosselen ondertussen wel goed in de gaten, want het kan er snel gaan. Als de mosselen open zijn is het klaar.
Eetsmakelijk!

Hongaarse Kessel Goulash

Benodigdheden

- Driepootset met hekselketel en vuurschaal
- Aanmaakwokkels
- Hout
- Snijplank, mes en lepel
- 3 uien
- 2 winterwortels
- 3 tomaten
- 2 paprika's
- 1 knolselderij
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 3 teentjes knoflook
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 1 eetlepel zout
- 2 bouillonblokjes (groente)
- 750gr rundvlees
- Ongeveer 2 ½ a 3 liter water.
- Olijfolie

Bereidingswijze

Snij de uien, winterwortelen, tomaten, knolselderij, aardappelen en paprika's in blokjes.
Doe ruime hoeveelheid olijfolie in de ketel (pan) laten smelten. Hierin de gesnipperde uien glazig aanbraden, dan de paprikapoeder toevoegen en een halve eetlepel zout en de geperste knoflook. Zorg door het roeren dat het niet aanbakt. Nu het vlees (ook in blokjes gesneden) toevoegen en aanbraden. Wanneer het dichtgeschroeid is, vuur temperen en ½ liter water toevoegen en zachtjes laten smoren. Bij beetgaar vlees de winterwortel, paprika en knolselderij toevoegen. Ook nu ongeveer 1 liter water erbij met de bouillonblokjes en verder smoren en laten indikken. Bij bijna gaar, 1 liter water en de aardappelen toevoegen.Wanneer de aardappelen bijna gaar zijn de tomatenblokjes erbij en verder smoren.
Eventueel nog iets water erbij wanneer het te dik is.
Geef alles rustig de tijd.
Als alles gaar of zacht is eventueel op smaak brengen met de rest van het zout en/of een snufje zwarte peper.
Tijdsduur ongeveer 3 uur bij hout gestookt vuur.
Opdienen met stokbrood of borrelbrood.

Verwarmende herfstsoep

Benodigdheden

- BBQ Buiten kookkachel met heksenketel
- Olijfolie
- Snijplank
- Soepkom
- Lange houten lepel
- 1 pak regenboogwortel mix geschild en in plakjes gesneden
- 1 paprika
- 4 teentjes knoflook fijn gehakt
- 1 blikje bruine bonen uitgelekt
- 1 blikje zwarte bonen uitgelekt
- 1 klein blikje kidney bonen
- 280 gram rookworst in plakjes
- 1/2 tl zwarte peper
- 1/2 tl zout
- 40 gram bloem
- 1 liter melk

Bereidingswijze

Steek de BBQ Buiten kookkachel aan, dit keer gebruikten wij hout om mee te koken.
Zet de heksenketel erop. Giet er ruim olie in en laat deze warm worden.
Voeg de rookworst toe en bak deze bruin. Voeg de zwarte peper, zout en knoflook, paprika en ui toe. En bak deze voor 2 minuutjes mee.
Voeg dan nu de wortel mix toe en bak deze mee tot de wortel zacht begint te worden. Voeg dan de bloem toe en roer goed door 3 minuutjes tot de bloem bruin begint te worden giet beetje bij beetje de melk erbij en roer alles goed door. Laat dit voor 5 minuutjes zachtjes door pruttelen. Voeg nu de bonen toe, roer goed door. Doe de deksel op de heksenketel en laat het voor 15 à 20 minuten op een zacht vuurtje pruttelen!
Schep een lekkere kom in. Serveer met stokbrood en kruidenboter. Eet smakelijk!

Habibi Veggie-linzen soep

Benodigdheden

- Heksenketel
- 200 gram wortel
- 250 gram zoete aardappel
- 2 tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 tl tomatenpuree
- 1,5 el Natural Spices Habibi Veggie kruiden
- 175 gram rode linzen
- 1 groentebouillon blokje

Bereidingswijze

Schil de wortel en de zoete aardappel. Snijd in gelijke blokjes. Snijd ook de tomaat in blokjes. Snipper de ui en snijd het teentje knoflook fijn.

Verwarm de olie in een ruime soeppan. Bak de ui en knoflook hier zo'n 2 minuten in. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak even kort mee.

Voeg wortel, zoete aardappel en tomaat toe aan de pan samen met de Habibi Veggie kruiden. Bak dit 3-4 minuten mee.

Voeg 1 liter water toe aan de pan samen met het bouillonblokje. Breng aan de kook en laat 10 minuten koken.

Spoel de rode linzen in een vergiet af met koud water en voeg deze dan toe aan de pan. Laat het vervolgens nog zo'n 15 minuten doorkoken op middelhoog vuur.

Pureer de soep met een staafmixer. Als je de soep liever wat dunner wilt kun je er nog wat extra water naar wens aan toevoegen.

Garneer de soep met verse peterselie en serveer met bijvoorbeeld Turks brood en/of simit.

Pompoensoep

Benodigdheden

- 2 uien
- 1,2 kg winter- of flespompoen
- 60 ml olijfolie
- 1 L groentebouillon
- 2 el harissa
- 180 gram crème fraiche
- 5 gram korianderblaadjes
- zout en zwarte peper
- 80 gram pompoenpitten
- 2 tl ahornsiroop
- ¼ tl chilivlokken
- Driepootset met heksenketel
- Vuurschaal
- Staafmixer
- Pollepel

Bereidingswijze

Meng de pompoenpitten, de ahornsiroop en de chilivlokken met ¼ theelepel zout samen in een kleine kom. Rooster het voor ongeveer 15 minuten in de oven op 170 graden. Het is klaar wanneer de pitten opgezwollen en bruin zijn. Zodra het is afgekoeld, kan je het in kleine stukjes breken.
Steek het vuur aan in de vuurschaal en zet de driepootset met heksenketel er boven op. Snij de uien en pompoen in grote stukken. Doe de olijfolie in de heksenketel en voeg daarna de pompoen, ui, zout en peper naar smaak toe. Wacht tot het mengsel gekaramelliseerd is. roer de mengsel wel regelmatig, want het kan hard gaan. Giet vervolgens de groentebouillon erbij, samen met de harissa, saffraandraadjes, sinaasappelrasp, ½ theelepel zout en een versgemalen peper. Roer het goed door en breng het aan de kook voor 5 minuten. Haal de heksenketel weg van het vuur, voeg de crème fraiche toe en pureer de soep. De soep is klaar, serveer het nog met de geroosterde pompoenpitten en verse koriander blaadjes. Eetsmakelijk!

Warme Camembert

Benodigdheden

- BBQ Buiten kookkachel met bakplaat
- Briketten rooster
- Grillrooster
- Cast iron grill pan
- 1 Camembert kaasje
- Handje Verse druiven
- Handje gemengde ongezouten nootjes, bijvoorbeeld: cashewnoten, pecannoten en macadamia noten.
- Biologische Honing
- Een paar takjes verse rozemarijn
- Een stukje Aluminiumfolie
- BBQ Starter, aanmaakwokkels en briketten

Bereidingswijze

Steek de BBQ Buitenkookkachel aan, dit keer gebruikten wij kokosbriketten om mee te koken. Hiervoor start je eerst op met de BBQ Starter. Steek de BBQ Starter aan, om het vuur aan te jagen kun je gebruik maken van een BBQ ventilator.
Leg het brikettenrooster in de VUUR LAB. BBQ Buiten kookkachel, hierop komen de gloeiende kokosbriketten. Leg nu het grillrooster op de kookkachel
Pak het Cast Iron grillpannetje en leg hier een stukje aluminiumfolie op. Leg het Camembertje op de folie en bereid deze alvast voor.
Snij de druiven in tweeën, en verdeel deze over de camembert. Strooi een handje nootjes erover heen
Als laatste doe je de Biologische honing erover als topping!
Zet het cast iron pannetje met de camembert op het grillrooster en dek deze af met de bakplaat
Wacht ongeveer 8-10 minuten, dan is je gerechtje klaar!
Steek de rozemarijn takjes erin en zet het dampende kaasje op tafel!
Tip: Serveer met toast

Peer met gorgonzola

Benodigdheden

- 1 rijpe peer
- Honing
- Pecannoten
- Gorgonzola
- 2 tapas rookplankjes
- BBQ buiten kookkachel met grillrooster
- Scherp mes
- Aanmaakwokkels
- Kokosbriketten
- Brikettenstarter

Bereidingswijze

Zet de VUUR LAB.® BBQ buiten kookkachel met grillrooster op een stevige plek in de tuin. Steek de BBQ kolenstarters aan, leg een paar aanmaakwokkels op het brikettenrooster en steek deze aan. Vul de kolenstarters met kokosbriketten en wacht circa 20-25 minuten tot de kolen gloeiend heet zijn. Giet ze daarna leeg over het brikettenrooster. Leg het grillrooser op de BBQ buiten kookkachel zodat deze alvast op kan warmen
Snij de peer doormidden en haal het klokhuisje eruit
Doe een beetje honing op de peer in de holte waar het klokhuisje in zat. Doe vervolgens een flinke eetlepel gorgonzola op en leg de gevulde peren op het rookplankje
Leg de rookplankjes op het grillrooster en dek af met een deksel/bakplaat. Rook ongeveer 20 minuten.
Als laatste hak je wat pecannootjes en strooi deze over het gerechtje. Eet smakelijk!

Kampvuur pizza tosti’s

Benodigdheden

- Vuurschaal of BBQ Buiten Kookkachel
- Hout
- Aanmaakwokkels
- Wafelijzer
- Brood
- Tomatensaus of puree, mozzarella, cherry tomaatjes, verse basilicum, paprika's, ui, (achter)ham, parmezaanse kaas (alles optioneel natuurlijk)
- Olijfolie

Bereidingswijze

Makkelijk en lekker: onze kampvuur pizza tosti's! Begin met het maken van een vuurtje in een vuurschaal en zorg dat deze lekker verhit wordt. Vervolgens gaan we onze kampvuur pizza tosti's maken: dit kan jij natuurlijk doen op de manier die jij het lekkerst vindt. Snij wat groente, gebruik verschillende soorten kazen, pizza saus, basilicum en voor als je dat wil kan je ook nog vlees of vis gebruiken. Top de tosti af met een sneetje brood en laat deze even op de snijplank liggen. Vet vervolgens het (nu nog koude!) wafelijzer in met wat olie, zodat de tosti niet aan het wafelijzer blijft plakken. Stop de tosti tussen het ijzer en klem deze even goed dicht. Leg vervolgens het wafelijzer in het vuur en wacht tot je tosti klaar is.

LET OP: Het kan héél hard gaan! Dus even wat anders doen ondertussen zit er helaas niet in ;) Als de tosti klaar is kan je het wafelijzer voorzichtig uit het vuur halen en deze op een plek neerleggen die bestemt is tegen hitte. Haal de tosti uit je ijzer en dien 'em op. Voila!