

Kampkookboek

Chiro Kadee

Versie juli 2016

Inhoudstafel

Hoeveelheden	3
Ontbijt.....	4
Soepen.....	5
Aardappelen	8
Rijst	8
Friet	8
Spinaziepuree met fish-sticks.....	9
Wortelpuree	10
Bloemkool.....	11
Erwtjes en worteltjes.....	11
Macaroni met kaas en hesp	12
Balletjes in tomatensaus	13
Varkensgebraad.....	14
Sauce Lapin.....	15
Vol-au-vent.....	16
Stoofvlees	17
Balletjes in zoet-zure saus	18
Spaghetti	19
Nasi goreng.....	20
Pensen met appelmoes.....	21
Pizza voor speelclub	22
Koude schotel.....	23
Pannenkoeken.....	24
Smoutebollen	25
Appel-Cake Dessert	26
Vanilleyoghurt met fruit.....	27
Tortilla (5 ^{de} maaltijd)	28
Uiensoep (5 ^{de} maaltijd).....	29
Crumble (5 ^{de} maaltijd)	30

Hoeveelheden

<i>Macaroni</i>	<i>100 g/persoon</i>
<i>Spaghetti</i>	<i>80 g/persoon</i>
<i>Rijst</i>	<i>80 g/persoon (wat te veel, maar veiligheid voor aanbranden of plakken)</i>
<i>Friet</i>	<i>200 g/persoon</i> <i>Uit 1 kg geschilde aardappelen haal je 550 g friet</i> <i>Dus: meer dan 1 kg aardappelen / 3 personen</i>
<i>Brood</i>	<i>5 man/dag/brood</i>
<i>Vlees</i>	<i>125 g/persoon</i>
<i>Avondmaal</i>	<i>3à4 stuks charcuterie/persoon bij broodmaaltijd</i>
<i>Soepballetjes</i>	<i>1,5 kg gehakt / soep</i>
<i>Aardappelen</i>	<i>12 kg/ 50 personen</i>
<i>Groenten</i>	<i>180 g /persoon als alleen groenten</i> <i>120 g / persoon met saus + 100 g / persoon saus</i>
<i>Watermeloen als dessert</i>	<i>4 stuks is te veel</i>
<i>Vanillepudding</i>	<i>In koffietassen: 7 porties/liter = 125 à 150 ml/portie</i> <i>in kommetjes: 9 l melk = 70 porties = 125 ml/portie</i>
<i>Fish-sticks</i>	<i>1 kg / 10 personen</i>
<i>Soep</i>	<i>300 ml/ persoon = 15 l/50 personen</i>
 <i>Gebakken vlees warm houden: in oven</i> <i>in pan met vochtige handdoek erover.</i>	
<i>Fruitsla: sinaasappelsap toevoegen als extra vocht</i>	

Ontbijt

witte broden *7 à 8 personen/brood*
bruine broden *7 à 8 personen/brood*

per 60 personen:

cacao *6 liter*
 200 g nesquick + 100 g suiker
koffie *35 tassen*
 5 g koffie/tas of 40 g koffie/liter
Thee *5 à 6 kannen*

Hoeveelheden bij te sturen na eerste dagen.

Soepen

Uit 5 kg gehakt kun je voor 3 x balletjes maken.
Allemaal tegelijk klaarmaken en in porties invriezen.

Kervelsoep (16 l)

<i>Ui</i>	<i>2,5 kg</i>
<i>Selder</i>	<i>1 kg</i>
<i>Prei</i>	<i>2,2 kg</i>
samen stoven	
<i>Kervel</i>	<i>2 kg</i>
<i>Balletjes</i>	<i>1,5 kg</i>
Later bijvoegen	

Tomatensoep(15 l)

<i>Ui</i>	<i>2 kg</i>
<i>Selder</i>	<i>1 kg</i>
<i>Prei</i>	<i>1,5 kg</i>
<i>Wortelen</i>	
<i>Overschot groenten</i>	
<i>Tomaat</i>	<i>2 blikken (van 2,5 kg)</i>
<i>Tijm, peper, zout, basilicum</i>	

Soep van Jiska (20 l)

<i>Selder</i>	<i>1,3 kg</i>
<i>Prei</i>	<i>1,3 kg</i>
<i>Ui</i>	<i>2 kg</i>
<i>Wortelen</i>	<i>1 kg</i>
<i>Tomaten</i>	<i>2 blikken van 2,5 kg</i>
<i>Vleesbouillon</i>	<i>10 blokjes</i>
<i>Tijm, basilicum, zout, peper</i>	
<i>Sambal</i>	<i>begin met 1 soeplepel en proef</i>

Ook lekker koud als gazpacho.

Slasoep (16 l)

<i>Sla</i>	<i>12 kroppen (harde binnenste apart houden)</i>
<i>Ui</i>	<i>18</i>
<i>Look</i>	<i>6 teentjes</i>
<i>Kruidenkaas</i>	<i>600 g</i>
<i>Kippenbouillon</i>	<i>24 blokjes</i>
<i>Laurier, tijm, oregano</i>	
<i>Balletjes</i>	<i>1,5 kg</i>

Ui stoven.

Look meestoven op het einde.

Sla toevoegen.

Kruiden toevoegen (of als bouquet garni)

Sla laten stoven tot plat.

(Warm) water + bouillonblokjes toevoegen en zachtjes laten koken

Mix.

Voeg kruidenkaas toe en mix opnieuw.

Voeg balletjes toe.

Snipper het harde deel van de sla en garneer de soep er mee.

Courgette-pompoensoep (als middagsoep met brood)

<i>Ui</i>	<i>2 kg</i>
<i>Pompoen</i>	<i>1 kg</i>
<i>Courgette</i>	<i>2 kg</i>
<i>Wortel</i>	<i>3 kg</i>
<i>Look</i>	<i>½ bol</i>
<i>Vleesbouillon</i>	<i>1 doos</i>
<i>Water</i>	<i>12 l</i>
<i>Melk</i>	<i>1 l</i>
<i>Sinaassap</i>	<i>1 l</i>
<i>Tijm</i>	

Soep met diepvriesgroenten

<i>Diepvriesgroenten</i>	<i>4,5 kg</i>
<i>Restjes groenten</i>	<i>1 kg</i>
<i>Water</i>	<i>12 l</i>
<i>Bouillon</i>	<i>1 doos</i>

Preisoep (15 l)

<i>Prei</i>	<i>2,5 kg</i>
<i>Ui</i>	<i>2 kg</i>
<i>Soepselder</i>	<i>1 stuk</i>

Pompoen-Wortelsoep (16 l)

<i>Ui</i>	<i>3 kg</i>
<i>Pompoen</i>	<i>3 kg</i>
<i>Wortel</i>	<i>2 kg</i>
<i>Look</i>	<i>1 bol</i>
<i>Sinaasappelsap</i>	<i>1 l</i>
<i>Melk</i>	<i>1 l</i>
<i>Tijm (na het mixen !)</i>	

Aardappelen

Aardappelen

13 kg geschild / 60 personen

Opzetten 1 h voor eten.

Om de 5 min omroeren om warmte goed te verspreiden.

Bij voorkeur in brede kom.

Rijst

Methode Pa Poels

Koken in ruim water + zout

Afgieten in vergiet met handdoek

Onmiddellijk opdienen

Als te klevend: in puntzeef onderdompelen in kokend water met kruiden

Methode Wouter

Rijst + dubbel volume koud water + zout aan de kook brengen

Geen deksel op de pot

Als oppervlakte vrijwel droog is = er komen putjes in het oppervlak: deksel opzetten en vuur minimaal.

Af en toe proeven of gaar.

Als gaar: omroeren om kleven te vermijden.

Tip: maak wat te veel klaar: laat onderste laag achter in originele pot en schep over in tweede pot.

Friet

Aardappelen

voor 60 personen: 21 kg (geschild) (= 28 kg ongeschild)

Voorbakken tot bijna gaar (7 minuten)

Afbakken (1 min):

Als alleen friteuse van 10 l : groepen apart binnenlaten

Als grotere friteuse: allemaal tegelijk (bakken gaat sneller dan uitscheppen)

Te veel voorgebakken friet kan ingevroren worden.

Bij ontdooien tussen papier leggen om vocht op te slorpen

Spinaziepuree met fish-sticks

60 personen

<i>Aardappelen</i>	<i>15 kg</i>
<i>Spinazie</i>	<i>7 kg (diepvries, bladeren)</i>
<i>Melk</i>	<i>1 l</i>
<i>Bakboter</i>	<i>0,5 kg</i>
<i>Fish-sticks</i>	<i>6 kg</i>
	<i>Kies een soort fish-stick die in de oven kan gebakken worden.</i>
<i>Citroensap</i>	<i>1 fles (voor op tafel)</i>
<i>Nootmuskaat, peper, zout</i>	

Aardappelen koken

Spinazie opstoven in boter
1 l melk toevoegen en mixen

Aardappelen door roerzeef, beetje bij beetje door spinazie.

Of

In kleine porties is aparte kom met stamper prakken, beetje bij beetje door spinazie in grote kom.

Hou een pan met opgewarmde 1l melk + 500 g boter bij de hand. Als de puree te droog is, voeg daarvan dan warm vocht bij. Daardoor koelt de puree niet te veel af.

Afkruiden met nootmuskaat, peper, zout.

Wortelpuree

		Zelee	Burg-Reuland	Sleidinge	Wildereren	Chimay	
# eters					70	66	
Aardappelen	Kg	22	24	20	26	23,1	
Wortelen	Kg	10	10,5	9	10,8	10,7	
Ui	Kg	3	3,3	2,5	3,5	3,6	
Melk	L	3	3	3	3	3	

Spek (7 mm dik)

1 ½ snede / persoon

Wortelen met ui stoven

Kruiden met suiker, peper, zout, tijm, muskaatnoot, 10 groentebouillonblokjes

Spekvet toevoegen

Mixen met de melk

Snedes spek in twee snijden

Bakken en vet opvangen tussen twee baksels

Overschot spek kun je snipperen voor spek met eieren

Bloemkool

<i>Bloemkool</i>	<i>8 / 60 personen (eerder kleine bloemkolen)</i>
<i>Roux</i>	<i>400 g</i>
<i>Melk</i>	<i>5 l</i>

*Saus mag vrij lopend gemaakt worden.
Met de bloemkool erbij zal ze dikker worden.
Als de saus te dik is: room toevoegen.*

Erwtjes en worteltjes

(60 personen)

<i>Wortelen</i>	<i>5 kg</i>
<i>Erwtjes (uitgelekt)</i>	<i>4 kg</i>
<i>Ui</i>	<i>1 kg</i>
<i>Peper, tijm, suiker, laurier</i>	
<i>Op het einde : peterselie</i>	

*Aan worteltjes is vrij veel afval: ruim genoeg inkopen.
Groot volume: grote ketel nodig.*

Macaroni met kaas en hesp

60 personen

<i>Bakboter</i>	400 g
<i>Bloem</i>	450 g
<i>Melk</i>	7 l
<i>Gemalen kaas</i>	2,5 kg
<i>Kruidnagel</i>	
<i>Zout</i>	
<i>Macaroni</i>	6 kg
<i>Gekookte hesp (7 mm dik)</i>	5 kg
<i>Citroensap</i>	

In ketel van minimaal 30 liter.
Roux van bakboter en bloem (850 g totaal).
Bloem blijven toevoegen tot het geheel klonterig wordt.
Doorwarmen tot bruine roux.

Melk toevoegen
Kruidnagel en zout toevoegen
2,5 kg gemalen kaas toevoegen.

Hesp in stukjes snijden en aan saus toevoegen.

Macaroni koken (bij voorkeur in 2 potten)

Gebruik de grootste ketel voor het mengen van saus en macaroni.
1^{ste} pot afgieten, mengen met de helft van de saus
2^{de} pot afgieten, bij eerste helft voegen, rest saus toevoegen, mengen.

Proeven en eventueel afkruiden met muskaatnoot, zout, gemalen kaas.
Eventueel citroensap toevoegen om frisser te maken.

Timing: Hesp moet in de saus gaan op het ogenblik dat de macaroni in het kokende water gaat.

*Typische maaltijd voor de eerste avond:
Snel, niet veel materiaal nodig, kan met 2 mensen gemaakt worden
Geeft de tijd om de keuken op orde te zetten.*

*Hoeveelheden zijn te veel voor 60 personen.
Bedoeling is om de rest te gratineren in de oven als 5de maaltijd.
Voorzie daarom extra kaas voor gratineren.
Ervaring leert dat er niet altijd overschot is. Voorzie daarom ook back-up voor 5de maaltijd in geval er toch veel zou gegeten worden (ingrediënten die nog voor iets anders gebruikt kunnen worden (bv croque monsieur)).*

Balletjes in tomatensaus

Saus

<i>Ui</i>	<i>7 kg</i>
<i>Groene paprika</i>	<i>2 kg</i>
<i>Rode paprika</i>	<i>2 kg</i>
<i>Wortelen</i>	<i>3 kg</i>
<i>Look</i>	<i>1 bol</i>
<i>Tomaat</i>	<i>2 blik (van 2,5 kg)</i>

Balletjes

<i>Gehakt</i>	<i>6 kg</i>
<i>Ei</i>	<i>12</i>
<i>Paneermeel</i>	<i>2 doosjes</i>
<i>Peper, zout</i>	

Groenten zeer fijn snijden

Stoven

Maat voor balletjes = ijsschep

20 balletjes / kg gehakt

Bakken in oven op 180°C gedurende 15 min.

Varkensgebraad

Varkensgebraad *7 kg (120 g/persoon)*
bakboter

Gebraad schroeien in braadslee
Eventueel: Insmeren en overgieten met marinade
Afbakken in oven op 180°C gedurende 1h 15 min
(oventhermometer: 71 °C in midden van gebraad)

Inpakken in alu-folie en 15 min laten rusten.

7 kg vlees is meestal te veel. Koud vlees kan gebruikt worden voor koude schotel.

Met marinade

Marinade *vloeibare honing*
 mosterd
 tijm
 sojasaus

Maizena express bruin

Na bakken: marinade en braadvocht losmaken met water
Door puntzeef gieten
Aanlengen met water
Binden met maizena express bruin.

Met Sauce Lapin

Zie bladzijde 15.

Sauce Lapin

<i>Ui</i>	<i>20 stuks</i>
<i>Look</i>	<i>1 bol</i>
<i>Boter</i>	<i>200 g</i>
<i>Luikse siroop</i>	<i>20 eetlepels</i>
<i>Runderbouillon</i>	<i>2 l</i>
<i>Witte rozijnen</i>	<i>30 eetlepels</i>
<i>Tijm, Laurier, 10 kruidnagels</i>	
<i>Donker bier</i>	<i>2 l</i>
<i>Bruine suiker</i>	<i>10 lepels</i>
<i>Azijn</i>	<i>10 lepels</i>
<i>Zout, peper</i>	
<i>Maizena express</i>	

Rozijnen weken in warm water

Ui en look snijden en bakken tot doorzichtig

Bijvoegen: siroop, bouillon, rozijnen, tijm, laurier, kruidnagel, bruine suiker, azijn, helft van het bier.

20 minuten laten koken.

Proeven, zout, peper, bijkruiden (?), meer bier (?)

Binden met maizena express

Vol-au-vent

70 personen: 33 liter gemaakt, zeer weinig over)

<i>Koekjes</i>	<i>60</i>
<i>Gehakt</i>	<i>2,5kg</i>
<i>Ei</i>	<i>3</i>
<i>Paneermeel</i>	<i>1 doos</i>
<i>Kippeborstfilets</i>	<i>8 kg</i>
<i>Ui</i>	<i>2 stuks</i>
<i>Wortel</i>	<i>4 stuks</i>
<i>Roux</i>	<i>1,6 kg (750 g bloem, 850 g bakboter)</i>
<i>Kookvocht kip</i>	
<i>Peper, zout,</i>	
<i>Madeira</i>	
<i>Room</i>	<i>1 liter</i>
<i>Champignons (diepvries)</i>	<i>4 kg</i>
<i>Citroensap</i>	
<i>Vol-au-vent koekjes</i>	<i>1 / persoon</i>

Dag voordien

Balletjes maken van gehakt, ei, paneermeel

Blancheren

Water weggieten

Kip koken tot door en door wit

In water met ui en wortel, peper, zout, tijm

Laten afkoelen in bouillon met deksel er op.

Bouillon te gebruiken voor saus

Dag van de maaltijd

Roux klaarmaken met kippenbouillon. Gebruik hiervoor de grootste kom.

Madeira en room toevoegen

Champignons opbakken en toevoegen aan saus. Vocht afgieten en bijhouden om eventueel saus te kruiden.

Balletjes en kip toevoegen aan saus

Op smaak brengen met citroensap, peper, zout, kookvocht champignons.

Vergeet niet de koekjes op te warmen.

1 uur om vol-au-vent af te werken is nipt; 1 ½ uur is OK

Overschot kan dienen voor vijfde maaltijd.

Met sla, tomaat, mayonaise.

Serveren met vrij kleine pollepel (0,2 l)

Stoofvlees

60 personen

<i>Stoofvlees</i>	<i>10 kg (in kleine stukjes gesneden)</i>
<i>Ui</i>	<i>5 kg</i>
<i>Azijn, bruine suiker, stoofvleeskruiden, mosterd</i>	
<i>Brood</i>	
<i>Bier</i>	<i>4 flesjes</i>

Vlees stoven

Wat azijn toevoegen (versnelt het stoven)

Bruine suiker, stoofvleeskruiden, mosterd toevoegen

Brood toevoegen (brood + vleesnat+ beetje water mixen)

Bier toevoegen

Ui toevoegen.

Opletten met het binden van de saus: hoe langer ze op het vuur staat, hoe dikker ze wordt.

Opdienen in kleine potten: vlees niet kapotgeroerd bij uitscheppen.

Balletjes in zoet-zure saus

70 personen

<i>Rijst</i>	<i>5 kg</i>
<i>Groene paprika (gekuist)</i>	<i>1,3 kg</i>
<i>Rode paprika (gekuist)</i>	<i>2,5 kg</i>
<i>Witte selder (gekuist)</i>	<i>3,8 kg (7 stuks)</i>
<i>Ananas op sap (in stukjes)</i>	<i>8 blikken</i>
<i>Gehakt</i>	<i>7 kg</i>
<i>Appelazijn</i>	<i>7,5 dl</i>
<i>Bruine suiker</i>	<i>750 g</i>
<i>Sojasaus</i>	<i>20 eetlepels = 175 ml</i>
<i>Eieren</i>	<i>7</i>
<i>Arachideolie</i>	
<i>Paneermeel, zout, peper</i>	
<i>Maizena express</i>	<i>2 pakken</i>

Maak balletjes van gehakt, eieren, paneermeel, zout, peper.

Gebruik als maat een ijsschep.

Bak in oven op 180°C gedurende 20 min; geen vetstof nodig

Snipper paprika en selder (1 cm groot)

Stoof even in arachideolie. Laat zeker niet plat stoven.

Maak mengsel van 3,5 liter water met appelazijn, bruine suiker en sojasaus.

Gebruik niet de volledige hoeveelheid. Achteraf bijvoegen kan nog altijd. Te veel azijn van in het begin kan niet meer ongedaan worden gemaakt.

Giet het mengsel over de groenten en breng aan de kook. Laat even zachtjes koken tot beetgaar.

Voeg gebakken balletjes en stukjes ananas toe. Hou het ananassap nog apart; het kan nog gebruikt worden om de saus op smaak te brengen.

Warm alles op en proef. Stuur bij met appelazijn, bruine suiker, sojasaus of ananassap.

Bind tot smeug met maizena express. Dit moet even koken om te binden.

Best in combinatie met rijst.

Spaghetti

	<i>Sleidinge</i>	<i>Wilderen</i>
	60	70
<i>Ui</i>	4 kg (gekuist)	4,8 kg
<i>Rode paprika</i>	2,5 kg (gekuist) (= 16 stuks)	3 kg
<i>Gele paprika</i>	2 kg (gekuist) (= 10 stuks)	1,4 kg
<i>Groene paprika</i>	1,5 kg (gekuist) (= 8 stuks)	1,5 kg
<i>Wortelen</i>	3 kg	3,9 kg
<i>Look</i>	1 bol	1,5 bol
<i>Tomatenblokjes in blik</i>	7,5 kg	9,3 kg
<i>Tomatenpuree</i>	3 dubbele blikjes	3 dubbele
<i>Gehakt</i>	6 kg	7,5 kg
<i>Spaghetti</i>	6 kg	7 kg
<i>Bouillonblokjes rijst en pasta</i>	1 doos	
<i>Tijm, oregano, spaghettikruiden, ketchup, zout, peper</i>		
<i>Bakboter, olijfolie</i>		
<i>Gemalen kaas</i>	4 kg	4 kg
		<i>Net genoeg</i>

Kook de spaghetti vooraf al dente.

Giet onmiddellijk af en koel onder koud stromend water af tot er geen spoor warmte meer is.

(als de kraan geen groot debiet heeft, kun je enkele kommen van tevoren vullen met koud water)

Stoof ui, paprika, wortel, look.

Bak vlees in braadslee.

Voeg vlees toe aan groenten.

Voeg tomaten en tomatenpuree toe.

Kruid.

Laat rustig doorwarmen.

Op moment van opdienen:

2 ketels met kokend water + bouillonblokjes.

Porties spaghetti in zeef onderdompelen in eerste ketel.

Na 1 minuut is deze opgewarmd en kan geserveerd worden.

De tweede portie in de tweede ketel dompelen. Ondertussen kan de eerste terug op temperatuur komen.

Te veel aan saus kan dienen voor vijfde maaltijd. Klein stokbroodje bakken in oven; overlans opensnijden; bedekken met warme saus en gemalen kaas; gratineren.

Nasi goreng

60 personen

<i>Rijst</i>	<i>5 kg (neem wat meer voor ingeval de onderste laag te plat gekookt is)</i>
<i>Varkensvlees</i>	<i>5 kg</i>
<i>Droge worst</i>	<i>2,2 kg</i>
<i>Groenten</i>	<i>6 kg (ui, prei, paprika, wortel; allemaal fijngesneden)</i>
<i>Soepgroenten (fijn)</i>	<i>1,5 kg</i>
<i>Nasi-kruiden</i>	<i>110 g</i>
<i>Mushroom-saus</i>	
<i>Ketjap manis</i>	
<i>Sambal oelek</i>	
<i>Tomaten</i>	
<i>Komkommer</i>	
<i>Arachide-olie</i>	<i>1 fles</i>
<i>Bakboter</i>	<i>0,5 kg</i>

Kook de rijst (zie bij Rijst)

Als gaar: spreid open om te koelen en droog te dampen

Snipper varkensvlees.

Pel de worstjes en snij ze in schijfjes.

Snij de groenten fijn.

Bak alle ingrediënten afzonderlijk in bakboter.

Meng alle ingrediënten met de rijst en de kruiden.

Als de smaak te flauw is, kun je mushroom-saus eronder mengen.

Net voor serveren:

Bak de rijst in arachide olie.

Serveer met tomaat en komkommer, ketjap manis en sambal oelek.

Als de bakplaat een temperatuurregeling heeft: vlees voorbakken op 200°C.

Nasi-kruiden: gelijke delen koriander, kurkuma, komijn, laos.

Pensen met appelmoes

70 personen

Pensen 100 (60/40 wit –zwart)

Appelmoes uit blik 13 liter

Of

Appels

Bruine suiker

Kaneel

Aardappelen 16,5 kg

Zelf appelmoes maken:

Appels in 4 snijden

Klokhuis verwijderen

Niet schillen

Zacht stoven met beetje water erbij

Door roerzeef draaien

Bruine suiker en kaneel toevoegen.

Warm houden

Er gaan max 50 pensen in een braadslee; 40 werkt makkelijker.

Opletten bij bakken, want een braadslee kan niet altijd zacht genoeg om aanbranden te vermijden.

Als braadslee temperatuurregeling heeft: witte pensen bakken bij 140°C, zwarte bij 120°C. Warm houden in oven op 80°C.

Daarna in de braadslee aardappelen bakken.

12 kg appelmoes is nipt

Pizza voor speelclub

<i>Bloem</i>	<i>1 kg</i>
<i>Verse gist</i>	<i>30 g (of 1 blokje van 42 g)</i>
<i>Honig (of suiker)</i>	<i>30 g</i>
<i>Lauw water</i>	<i>6 dl</i>
<i>Zout</i>	<i>15 g</i>

<i>Tomatensaus</i>	<i>2 potten</i>
<i>Mozzarella</i>	<i>3 bollen</i>
<i>Ananas</i>	<i>1 blik</i>
<i>Champignons</i>	<i>1 blik</i>
<i>Hesp</i>	
<i>Salami</i>	
<i>Kipfilet</i>	

Bakpapier

Los gist op in de helft van het water en de honig

Meng alles tot deeg (toren bloem met kuil in het midden; zout op buitenste rand, water met gist in midden; voeg water of bloem toe tot vochtige bal deeg die niet meer aan de handen kleeft)

Maak een bal van het deeg. Leg hem in een kom en dek af met een handdoek. Laat ongeveer een uur rijzen (tot dubbel volume).

Kneed 1 minuut.

Verdeel in acht. Maak er een bolletje van en laat 15 minuten rijzen onder een handdoek.

Laat ondertussen de Speelclubbers hun handen wassen.

Maak pizza-vorm van de bolletjes deeg. Beleg met tomatensaus en ingrediënten naar keuze. Voorzie extra bloem om de tafel te bestuiven.

Breng over op bakpapier om in de oven te schuiven. Schrijf op het bakpapier de naam van de Speelclubber.

Bak op 240°C gedurende 10 minuten.

Recept Jamie Oliver

1 kg bloem geeft 8 pizza's

Koude schotel

<i>Wortelen geraspt</i>	<i>3 kg (met citroensap)</i>
<i>Tomaat</i>	<i>¼ / persoon = 3 kg</i>
<i>Komkommer</i>	<i>6 stuks</i>
<i>Sla</i>	
<i>Aardappelen</i>	<i>restjes van gekookte aardappelen met mayonaise</i>
<i>Gekookte hesp</i>	<i>1 schijf / persoon</i>
<i>Frankfurter worst</i>	<i>1/ persoon (1 blik = 50 worstjes)</i>
<i>Ei</i>	<i>½ / persoon</i>
<i>Pastasalade van</i>	<i>3 kg torti</i>
	<i>2 kg tomaat</i>
	<i>3 komkommers</i>
	<i>6 potjes pesto Aldi</i>

Pannenkoeken

70 personen: 6 kg bloem is net genoeg

Voorzie genoeg ingrediënten voor 8 kg bloem.

Per 2 kg bloem :

Bloem zelfrijzend 2 kg

Eieren 20 (*gesplitst; eiwit geklopt*)

Melk 2 l

Spuitwater (Bru) 1,8 l

Olie scheutje

Vanillesuiker 1 pakje

Donkerbruine suiker 1 kg

Lichtbruine suiker 1 kg

Witte suiker

Kandijsiroop 1 fles (*probleem voor op tafel te zetten: dus 3 flessen*)

In totaal 6 kg bloem nodig (= 3 x basisrecept)

Warmhouden in bain-marie

Dakpansgewijs stapelen

Met 1 pan: 0,5 kg bloem per uur opbakken

Met 4 pannen: 2 kg bloem per uur opbakken

Smoutebollen

70 personen = 5 x basisrecept

Per kom deeg:

<i>Bloem</i>	<i>1200 g</i>
<i>Gist</i>	<i>50 g</i>
<i>Melk</i>	<i>½ l</i>
<i>Water</i>	<i>½ l</i>
<i>Ei</i>	<i>8 (gesplitst)</i>
<i>Vanillesuiker</i>	<i>2 pakjes</i>
<i>Suiker</i>	<i>20 g</i>

Meng gist, melk, vanillesuiker en suiker. Laat gist beginnen werken.

Meng bloem, gistmengsel, water en eierdooier tot deeg.

Klop eiwit stijf en meng onder deeg.

Laat ongeveer 30 min rijzen.

Maak het deeg kom per kom aan.

Begin de tweede kom te maken als de eerste begint te bakken.

Maat voor smoutebollen = $\frac{3}{4}$ ijsschep.

Bakken op 180°C gedurende ongeveer 5 minuten.

Laat het deeg voldoende rijzen. Als de smoutebollen diep zinken in het frietvet, zijn ze vermoedelijk onvoldoende gerezen.

Bak smoutebollen op het einde van het kamp. Het frietvet is daarna niet meer bruikbaar om frieten in te bakken.

Een basisrecept geeft 60/70 smoutebollen.

In grote friteuse: 5 x basisrecept = 2 uur bakken.

Voorzie ook iets anders: niet iedereen wil smoutebollen eten.

Appel-Cake Dessert

70 personen

<i>Boter</i>	<i>250 g</i>
<i>Witte suiker</i>	<i>1 kg</i>
<i>Kaneel</i>	
<i>Appels (golden)</i>	<i>12 stuks</i>
<i>Citroensap</i>	
<i>Hotelcake</i>	<i>3 cm / persoon</i>

Smelt de suiker in de boter.

Voeg citroensap toe tot aangenaam zurig.

Snij de appels in kleine stukjes. Meng de appel door de suiker. Laat lauw worden.

Proef of zoet genoeg.

Serveer een plak cake met daarbovenop een schep gesuikerde appels.

Met een toefje slagroom ?

Vanilleyoghurt met fruit

70 personen

<i>Vanillevla</i>	<i>3 liter</i>
<i>Yoghurt</i>	<i>3 liter</i>
<i>Platte kaas</i>	<i>1 kg</i>
<i>Suiker</i>	
<i>Fruit</i>	

Meng vanillevla, yoghurt en platte kaas. Suiker naar smaak.
Snipper fruit fijn en meng er onder.

Tortilla (5^{de} maaltijd)

15 personen

<i>Grote uien</i>	3
<i>Look</i>	4 teentjes
<i>Aardappelen</i>	6
<i>Cous-cous-groenten</i>	4 blikken
<i>Eieren</i>	20
<i>Olie</i>	
<i>Peper</i>	
<i>Zout</i>	
<i>Oregano</i>	

Gesnipperde uien en look stoven
Aardappelen in blokjes toevoegen en mee stoven
Couscousgroenten mee stoven
Oregano toevoegen

Oven voorverwarmen op 140°C

Groenten verdelen over 2 bakblikken
Eieren loskloppen met peper en zout
Over de bakblikken verdelen

30 minuten bakken in oven.

Uiensoep (5^{de} maaltijd)

15 personen

<i>Uien</i>	<i>18 stuks</i>
<i>Boter</i>	<i>250 g</i>
<i>Bloem</i>	<i>150 g</i>
<i>Eierdooiers</i>	<i>3</i>
<i>Melk</i>	<i>2 l</i>
<i>Zout - peper</i>	
<i>Cayennepeper</i>	
<i>Geraspte kaas</i>	

Ui snipperen en fruiten in 100 g boter.
2,5 l water toevoegen en 30 minuten zacht koken
Wat laten afkoelen

Roux van 150 g boter + 150 g bloem
Met melk tot gladde dikke saus (de volle 2 l moet niet op; sturen op consistentie)
+ peper + zout

Uien en roux mengen
Eierdooiers loskloppen en door soep roeren
Opwarmen

Opdienen met geraspte kaas en brood.

Crumble (5^{de} maaltijd)

Voor kring van leiding + oudsten

Per bakblik:

<i>Fruit</i>	<i>450 g</i>
<i>Bloem</i>	<i>225 g</i>
<i>Boter</i>	<i>115 g</i>
<i>Suiker</i>	<i>100 g + 3 eetlepels</i>
<i>Zout</i>	<i>snuifje</i>

Maak fruit schoon en leg onder in bakblik. Strooi er 3 eetlepels suiker over.

Meng in food processor bloem, boter, suiker en zout tot kruimelig.

Strooi over het fruit.

Bak op 200°C gedurende 30 minuten

Variaties:

Gebruik kruiden: bij appel met rozijnen is kaneel lekker. Ook gember past hierbij; let dan wel op met de hoeveelheid.

Vervang deel van de witte suiker door bruine suiker.

Gebruik restjes fruit op.