

Essence

Zomermagazine





Inhoud

Introductie 4

Of je nu in ons park bent of thuis verblijft, wij maken jouw zomer onvergetelijk.

Borrelhapjes 10

Ontdek eenvoudige recepten die perfect passen bij een ontspannen borrelmoment

Easy salades 20

Een frisse, zomerse salade voegt altijd wat extra's toe aan je maaltijd.

Picknick 36

Mandje vullen, kleedje mee en tijd om te genieten!

BBQ 46

Met deze recepten wordt jouw BBQ een onvergetelijke ervaring vol smaak en herinneringen.

Saus 66

Super eenvoudig om te maken en een must voor zomerse diners!

Aan tafel met ... Estée Strooker 78

Ontdek haar vier zomerse recepten

Tips voor een heerlijke zomer bij Center Parcs 94

Bij Center Parcs vind je nu nóg meer om dichterbij elkaar en bij de natuur te komen.



De essentie van de zomer

Het is zomer! Het perfecte moment om naar buiten te gaan en te genieten van de warme zonnestralen. Het is een seizoen waarin we ons onderdompelen in al het moois dat de natuur te bieden heeft en om te genieten van heerlijke maaltijden in goed gezelschap.

Blader door ons zomermagazine en laat je inspireren door onze zorgvuldig samengestelde selectie van activiteiten en gerechten. Of je nu in ons park bent of thuis verblijft, wij maken jouw zomer onvergetelijk.

Ontdek onze heerlijke, makkelijk te maken gerechten die geschikt zijn voor zowel keukens beginners als ervaren koks. Van lekkere borrelhapjes tot mediterrane smaken, frisse salades en BBQ recepten, er is voor ieder wat wils!

Het is zomer!



Laat je inspireren



HEERLIJK DIE ZOMER

Die lange en warme
dagen waarop je
samen eindeloos
van buiten kunt
genieten.

Recepten voor amateurs en chefs

Ontdek onze heerlijke, eenvoudig te bereiden gerechten. Geschikt voor zowel ervaren koks als beginners. Van mediterrane smaken tot BBQ recepten en opties voor de vegetariër. Er is voor ieder wat wils!

Zomerse smaakbeleving

Of je jouw vakantie nu in ons park doorbrengt of thuis, met onze culinaire inspiratie kom je de zomer in ieder geval smakelijk door. Proef nieuwe gerechten en beleef de mooie momenten met je vrienden en familie.



Perfecte picknick recepten

Geniet van een gezellige picknick met onze selectie zomerse picknickgerechten.

Van smaakvolle sandwiches en wraps tot frisse salades en zoete lekkernijen, wij hebben alles wat je nodig hebt voor een geslaagde picknick onder de zomerzon.

Gezellige restaurants in ons park

Breng een bezoekje aan de gezellige restaurants in ons park en geniet van de culinaire hoogstandjes van onze getalenteerde chefs.

Laat je verwennen met heerlijke gerechten in een verrassende sfeer.

Eten in de natuur

Trek eropuit en geniet van een ontspannen picknick in de natuur. Verken de mooie plekjes in of rond het park en maak het onvergetelijk met zelfgemaakte picknickgerechten. Wie neem jij mee voor een picknick?

Zomerse vibes

Geniet in de zomer van warme zonnestralen, een verfrissende duik in het zwembad en ontspannen momenten in de natuur. Creëer onvergetelijke herinneringen en geniet van kostbare momenten met jouw dierbaren.





Alles voor de

Borrel



Na een verfrissende duik in het water en een hele dag zon en plezier, is er niets beters dan neerstrijken op je terras voor een relaxte borrel. Ontdek hier eenvoudige recepten die perfect passen bij een ontspannend borrel-

moment terwijl de zon heerlijk schijnt. Zet alles op tafel, schenk een verfrissend drankje in en geniet samen met vrienden en familie van een middag vol lekker eten en gezelligheid!

4 PERSONEN | 30 MIN

Flammkuchen

Ingrediënten

- 2 rollen vers flammkuchendeeg
- 250 gr creme fraiche
- 400 gr middelgrote uien
- 200 gr champignons
- 75 gr geitenkaas
- 85 gr rucola

Optioneel

- Gedroogde ham of zalm

Zo maak je het

Verwarm de oven voor volgens de aanwijzingen op de verpakking van het flammkuchendeeg. Smeer het deeg in met een laagje crème fraîche voor een romige basis. Snijd de uien in ringen en de champignons in plakjes. Hier kun je het deeg mee beleggen. Als je van zalm houdt, dan kun je dat eventueel nu als ingrediënt op het deeg toevoegen.

Bestrooi de flammkuchen met verkruimelde geitenkaas en schuif het de oven in. Bak het deeg volgens de instructies op de verpakking tot hij mooi goudbruin en knapperig is. Haal de flammkuchen uit de oven en garneer met verse rucola of voeg enkele plakjes gedroogde ham toe voor extra smaak. Snijd hem in 6 grote stukken en serveer het uit op een mooie houten borrelplank.





12 PORTIES | 15 MIN

Caprese spiesjes

Ingrediënten

- 12 mini bolletjes mozzarella
- 12 cherrytomaatjes
- 2 el verse pesto
- 12 verse basilicumblaadjes
- 12 cocktailprikkers

Zo maak je het

Giet de mozzarellaballetjes af en laat ze uitlekken. Rol ze vervolgens door de verse pesto heen tot ze helemaal bedekt zijn. Laat dit even vijf tot tien minuten intrekken zodat de smaken goed mengen. Ondertussen kun je de cherrytomaatjes halveren. Pak dan de cocktailprikkers erbij en begin met het maken van de spiesjes. Start met een half tomaatje, dan een mozzarellabolletje, een blaadje basilicum en sluit af met de andere helft van het tomaatje.

14 PORTIES | 20 MIN

Bruschetta

Ingrediënten

- 1 ciabatta
- 1 teentje knoflook
- 1 el olijfolie (extra vierge)
- 8 tomaten
- Verse basilicum
- Peper en zout

Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Vul een kom met kokend heet water. Pak de tomaten erbij en snijd met een mesje aan de onderkant van elke tomaat een kruis. Laat de tomaten een minuutje in het hete water liggen en verplaats ze vervolgens naar ijskoud water. Hierdoor kun je makkelijk het velletje van de tomaten verwijderen. Snijd de tomaten door-midden om de zaadjes eruit te halen en vervolgens de tomaten in blokjes te snijden. Doe ze in een kom en voeg hier olijfolie aan toe.

Terwijl de tomaten rusten, snijd je de ciabatta in plakken en bestrijk je ze met olijfolie. Schuif ze vervolgens de oven in zodat ze lekker knap-perig kunnen worden. Hak de basilicum fijn en meng het door de tomaten in de kom. Voeg naar smaak zout en peper toe. Pel het teentje knoflook. Als de broodjes klaar zijn, wrijf je de knoflook over de warme, knapperige brood-jes. Leg de broodjes op een bord of plank en schep de bruschetta topping er overheen. Garneer met wat extra blaadjes basilicum.



4 PORTIES | 5 MIN

Feta dip

Ingrediënten

- 200 gr feta
- 100 ml Griekse yoghurt
- 2 el olijfolie (extra vierge)
- 1 tl oregano
- 1 tl citroensap
- Peper, zout en chilivlokken
- Optioneel: pistachenootjes

Zo maak je het

De bereiding van dit recept is echt simpel! Doe alle ingrediënten in een kom of in een blender en mix tot het een glad geheel vormt. Schep de dip vervolgens in een leuk bakje, besprenkel met wat olijfolie en garneer met chilivlokken of eventueel pistachenootjes. Deze dip is heerlijk om je brood, groenten of toastjes in te dippen.

4 PORSONEN | 10 MIN

Kruidenboter

Ingrediënten

- 250 gr ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- Grof zeezout
- Peterselie
- Bieslook
- 1 el citroensap
- Folie
- Optioneel: 2 teentjes knoflook

Zo maak je het

Pak een kom en roer de boter goed door totdat het zacht en romig is. Snijd de peterselie en bieslook fijn en voeg ze toe aan de boter. Giet een scheutje citroensap in de kom en voeg een snufje zout toe. Roer alles goed door elkaar totdat de kruiden gelijkmatig zijn verdeeld. Als je van knoflook houdt en dit toe wilt voegen aan de boter, pers dan een teentje uit en voeg het toe aan de boter mix.

Leg een stukje vershoudfolie op het aanrecht en schep hier de kruidenboter op. Rol het folie strak op tot het een mooie rol vormt. Leg de kruidenboter in de koelkast. Wanneer je klaar bent om de kruidenboter te serveren, haal je het uit de koelkast en snijd je er plakjes van.

TIP

Je kunt eindeloos variëren met de ingrediënten in de boter.

Zo kun je pittige kruiden toevoegen of Italiaanse kruiden. Je kunt het aanpassen voor elk recept!

4 PERSONEN | 15 MIN

Tzatziki

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 500 ml Griekse yoghurt of soya yoghurt
- 2 teentjes knoflook
- 15 gr verse dille
- 15 gr verse peterselie
- 1 el olijfolie
- 1 citroen
- Fijn zeezout en peper

Zo maak je het

Snijd de komkommer in de lengte door-midden en verwijder met een lepeltje de zaadjes. Pak dan een rasp en rasp de komkommer grof. Strooi er wat zout overheen en laat het een uurtje of zelfs langer uitlekken in een zeef. Als de komkommer goed uitgelekt is, druk je met een lepeltje het laatste vocht eruit. Pak de knoflook erbij om ze te pellen. Snijd ze vervolgens fijn, net als de dille en peterselie.

Doe de uitgelekte komkommer in een kom en voeg de knoflook, Griekse yoghurt en olijfolie toe. Voeg dan de verse kruiden toe en breng alles op smaak met peper, zout en een beetje citroensap. Je kunt de dip een nachtje in de koelkast laten staan voordat je hem serveert. Dan is het lekker koud en smaakt hij het allerbest!





Easy salades

Of je nu plannen hebt om te barbecueën, een picknick gaat organiseren of gewoon lekker van je lunch wilt genieten op het terras, een frisse zomerse salade voegt altijd wat extra's toe aan je maaltijd. En het beste van alles? Salades zijn super veelzijdig, dus je kunt eindeloos variëren! We hebben alvast wat heerlijke recepten voor je samengesteld, maar je kunt zelf ook heerlijke creaties maken met ingrediënten die je al in je koelkast hebt liggen.





4 PERSONEN

Koolsla met wortel, rozijnen en appel

Ingrediënten

- 1 krop witte kool, geraspt
- 100 gr wortel, geraspt
- 150 gr rozijnen
- 2 appels

Dressing

- 175 gr (vegan) mayonaisse
- Sap van ½ citroen
- 3 el appelazijn
- 1 tl anijszaadjes (optioneel)
- Peper en zout

Zo maak je het

Snijd de appel in stukjes en rasp de witte kool en wortel. Meng deze ingrediënten, plus de rozijnen, in een kom. Dit is de basis van de salade. Voor de dressing hoef je niet veel te doen, je mengt gewoon alle ingrediënten goed door elkaar. Voeg de dressing als hij af is toe aan de salade en meng alles goed door elkaar. Laat de salade even rusten want hij wordt lekkerder als je hem even laat staan. Je kunt de salade maximaal drie dagen bewaren in de koelkast.



4 PERSONEN | 30 MIN

Aardappelsalade

Ingrediënten

- 750 gr vastkokende aardappels (in blokjes of schijfjes)
- 4 zoetzure augurken (in blokjes)
- ½ bosje verse bieslook
- 3 eieren
- 3 el yoghurt
- 2 el mayonaisse
- 1 tl mosterd
- Peper en zout

Optioneel:

- 250 gr kipfilet, in blokjes
 - 75 gr ontbijtspek, in blokjes
- Of
- 2 blikjes tonijn, uitgelekt

Zo maak je het

Zet een pan op het vuur en kook de aardappelen in water met een beetje zout totdat ze zacht zijn. Giet ze af en laat ze goed uitstomen en afkoelen. Ondertussen kun je de eieren koken. Als ze klaar zijn, pel je ze en snijd je de eieren in kleine stukjes. Snijd nu ook de augurken en aardappelen in blokjes en meng de augurken, aardappelen en eieren in een kom.

Voor de dressing meng je de yoghurt, mayonaisse en mosterd in een apart kommetje. Giet de dressing over de salade en meng goed door totdat alles bedekt is. Voeg de bieslook eraan toe als garnering en je salade is klaar!

TIP

Voeg lekker veel groenten toe aan je salade als je wilt! En als je het wat hartiger wilt maken, bak dan kip goudbruin in olie of knapperige spekjes. Ook tonijn is een heerlijke toevoeging als je van vis houdt. Laat de tonijn uitlekken en voeg het toe aan de salade.





4 PERSONEN | 15 MIN

Salade caprese

Ingrediënten

- 8 tomaten
- 2 bollen mozzarella
- Verse basilicum
- 4 el pijnboompitten
- 2 tl groene pesto
- 1.5 el olijfolie
- Peper en zeezout

Zo maak je het

Snijd de tomaten en mozzarella in plakjes. Leg de plakjes afwisselend op een bord in een cirkel. Voeg tussen sommige plakjes ook wat basilicum toe. Maak vervolgens de dressing door olijfolie en pesto in een schaalte te mengen. Giet de dressing over de salade en breng op smaak met peper en zout. De pijnboompitjes kun je eventueel even roosteren en ook over het bord verdelen voor een extra crunch. Maak de salade helemaal af door wat extra basilicumblaadjes toe te voegen als garnering.

6 PERSONEN | 30 MIN

Couscous salade met feta

Ingrediënten

- 400 gr couscous
- 1 blokje groentebouillon
- 200 gr feta
- 1 komkommer
- 1 tl olijfolie
- 70 gr cherrytomaatjes
- Groenten naar keuze

Zo maak je het

Kook wat water in een pan zoals op de verpakking van de couscous staat aangegeven. Voeg hier het blokje bouillon aan toe voor de smaak. Zodra het water kookt, zet je het vuur uit en voeg je de couscous toe. Roer het goed door en laat het afgesloten afkoelen.

Ondertussen, bak de groente (behalve de komkommer en de tomaten) met wat olie in de pan. Als de couscous afgekoeld is kun je het met een vork en een beetje olijfolie los mixen en meng je de komkommer, tomaten en de groenten. Tenslotte voeg je de feta toe en je couscous salade is klaar.

TIP

Een couscous salade is super simpel en ideaal om restjes uit je koelkast te gebruiken!





4 PERSONEN | 30 MIN

Pasta salade

Ingrediënten

- 240 gr volkoren pasta
- 1 courgette
- 2 paprika's
- 2 avocado's
- 2 bollen mozzarella of 300 gr cottage cheese
- 24 cherrytomaatjes
- Scheutje olijfolie
- Balsamico dressing
- Handje rucola

Zo maak je het

Breng een grote pan met water aan de kook. Voeg de pasta eraan toe en kook het tot het al dente is (niet te zacht en zeker niet te hard). Snijd ondertussen de courgette en paprika's in kleine stukjes. Verhit een beetje olie in een koekenpan en gril de courgette en paprika tot ze mooi gaar zijn. Giet de pasta af en doe het terug in de pan. Meng de gegrilde groenten erdoorheen. Snijd de tomatjes doormidden en de avocado in stukjes. In een grote kom meng je alle ingrediënten samen. Voeg als laatste de mozzarella of cottage cheese toe voor een romige structuur en wat rucola voor een frisse touch. Garneer de salade met wat balsamico dressing en extra rucola.

TIP

Deze heerlijke pastasalade is super makkelijk om te maken! Voeg zoveel groenten toe als je wilt, en voeg eventueel tonijn, kip of garnalen toe voor wat extra smaak.

4 PERSONEN | 45 MIN

Aardbeien salade met geitenkaas

Ingrediënten

- 400 gr aardbeien
- 150 gr veldsla of rucola slamelange
- Een handje walnoten
- 200 gr zachte geitenkaas

Dressing:

- 6 el balsamicoazijn
- 2 el honing
- 3 el olijfolie
- Zout en peper

Zo maak je het

We gaan beginnen met de dressing. Pak een kommetje en meng het balsamicoazijn met de honing. Voeg hier langzaam de olijfolie aan toe. Zet de dressing even opzij. Verwijder de kroontjes van alle aardbeien en snijd ze doormidden. Doe de sla in een kom en giet de dressing eroverheen. Leg vervolgens de aardbeien op de sla en verkruimel de geitenkaas erover. En klaar is de salade. Easy toch?





Picknick



in de natuur



Mandje vullen, kleedje mee en genieten maar!

Of je nu thuisblijft of je vakantie in een van onze parken doorbrengt, er zijn overal prachtige plekjes in de natuur om samen neer te strijken voor een lekkere maaltijd en een gezellig onderonsje.

Op het strand, in het bos of in het park van de stad waar je woont: naar buiten gaan is de boodschap! Wij geven je alvast wat inspiratie om je picknickmandje te vullen met gerechten om echt van te genieten.

4 PORTIES | 15 MIN

Club Sandwich

Ingrediënten

- 12 sneetjes grof brood
- 8 plakjes gerookte kipfilet
- 4 eieren
- ½ komkommer
- 8 plakken ontbijtspek
- 4 el mayonaise
- 1 krop botersla

Ingrediënten vegetarische variant:

- 12 sneetjes grof brood
- 6 eieren
- 4 plakjes kaas
- ½ komkommer
- 1 avocado
- 4 el mayonaise
- 1 krop botersla

Zo maak je het

Begin met het maken van een omelet door eieren in een pan te kloppen en te bakken tot ze gaar zijn. Als je de sandwich met spek maakt, bak dan ook wat ontbijtspek even kort in de pan tot het lekker knapperig is. Snijd de komkommer en tomaat in plakjes en smeer een laagje mayonaise op de boterhammen. Nu is het tijd om de boterhammen te beleggen. Beleg eerst een boterham met sla, komkommer en jouw keuze aan kipfilet of kaas. Leg hierop de volgende boterham. Deze beleg je met de gebakken eieren en het ontbijtspek. Of, als je geen spek wilt, dan kun je avocado toevoegen. Tot slot leg je de laatste boterham erbovenop. Pak de sandwich goed in, zodat de ingrediënten er in de picknickmand niet afvallen.

TIP

Probeer eens de
vegetarische variant!







12 PORTIES | 30 MIN

Worteltaart muffins

Ingrediënten

Muffins

- 1 sinaasappel
- 150 gr rozijnen
- 125 ml zonnebloemolie
- 115 gr bloem
- 115 gr zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl bakzout (baking soda)
- 1 el koekkruiden
- 140 gr lichtbruine basterd suiker
- 250 gr geraspte wortel
- 12 muffinpapiertjes

Glazuur

- 100 gr roomkaas
- 100 gr kwark
- 3 el poedersuiker
- Rasp van 1 sinaasappel
- 1.5 tl citroensap

Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius. Begin met het raspen van de sinaasappel en pers het sap uit. Je hebt ongeveer 3 eetlepels sap nodig. Doe de rozijnen in een kommetje en giet het sap van de sinaasappel eroverheen. Laat dit even weken terwijl je het beslag maakt. Leg de muffinpapiertjes in een muffinblik en vet ze lichtjes in. Mix de bloem en zelfrijzend bakmeel door elkaar en voeg het bakpoeder, bakzout en de koekkruiden toe. Klop in een andere kom de eieren met suiker op een hoge snelheid tot het mengsel dik en schuimig is. Voeg hier het bloemmengsel geleidelijk toe in twee delen (het beslag zal vrij dik zijn!). Roer nu de geraspte wortel en de geweekte rozijnen door je beslag. Voeg eventueel het overgebleven vocht ook toe als het beslag echt te dik is.

Verdeel het beslag over de muffinvormpjes. Druk het beslag indien nodig voorzichtig een beetje aan. Bak de muffins in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 20 minuten, tot ze goudbruin en gaar zijn.

Haal de muffins uit de oven en laat ze volledig afkoelen. Voor het glazuur meng je de ingrediënten goed door elkaar. Klop het niet te lang. Verdeel het glazuur over de wortelmuffins wanneer je op de picknick bent!

24 PORTIES | 5 MIN

Zalm rolletjes

Ingrediënten

- 4 (groente)tortilla's
- 200 gr gerookte zalm
- 100 gr sla (naar keuze)
- 125 gr kruidenroomkaas
- Aluminiumfolie
- Pijnboompitjes (eventueel)

Zo maak je het

Besmeer de wraps royaal met kruidenroomkaas. Wees vooral niet te zuinig! Leg vervolgens de plakjes gerookte zalm over de wraps en voeg daarna een handvol sla toe. Strooi er eventueel nog wat pijnboompitjes overheen voor een extra crunch. Dan is het tijd om de wrap strak op te rollen. Hierdoor kunnen de ingrediënten niet uit de wrap vallen. Wikkel de wrap daarna in aluminiumfolie en laat ze even in de koelkast staan. Daarna kun je ze in stukjes snijden.





Alles voor de



BBQ

Het is tijd voor een avond lang barbecueën en tafelen in de zomerse avondzon. De tafel is gedekt, het zonnetje schijnt en de geur van smeulende houtskool verspreidt zich. Barbecueën gaat niet alleen over het eten zelf, het is zoveel meer dan dat. Het draait om de sfeer die je creëert, de verhalen die worden gedeeld en de

momenten die je samen beleeft. Luister naar het sissende geluid van de gerechten op de grill, terwijl vrolijk gelach en zomerse deuntjes de achtergrond vullen. Met deze recepten wordt jouw barbecueavond een onvergetelijke ervaring vol smaak en herinneringen.

4 PERSONEN | 45 MIN

Chicken drumsticks

Ingrediënten

- 1 kg drumsticks met vel
- 200 gr barbecuesaus (zie pagina 67)
- Olie
- Peper en zout

SERVEERTIP

Serveer de gegrilde drumsticks met extra barbecuesaus als dip, of ga voor een frisse tzatziki-saus.

Zo maak je het

Smeer eerst de kipdrumsticks in met een beetje olie en kruid ze met peper en zout. Op de barbecue maak je verschillende kookzones: één kant boven de hete kolen of gasvlammen voor directe hitte en de andere kant zonder directe warmtebron eronder voor indirecte hitte. Leg de drumsticks met het vel naar beneden aan de hete kant om ze dicht te schroeien. Gril ze hier ongeveer 5-10 minuten tot ze mooi bruin zijn en verplaats ze dan naar de koelere kant van de barbecue.

Dek de barbecue af en laat de kip ongeveer 20-30 minuten rustig garen. Draai de drumsticks vervolgens om en smeer ze met een kwast royaal in met de barbecuesaus. Laat de drumsticks nog zo'n 15-20 minuten doorgaren, zodat de saus heerlijk kan karameliseren. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog is om verbranding te voorkomen, zo'n 160-175°C is ideaal.





4 PERSONEN | MARINEREN 30 MIN | BAKKEN 20 MIN

Tropische kipspiesjes

Ingrediënten

Marinade:

- 80 ml sojasaus
- 80 ml ananassap
- 1 tl verse gember
- 1 tl verse knoflook
- 1 el bruine suiker

Vlees

- 500 gr kipdijfilet
- 1 rode paprika
- 1 verse ananas
- 1 rode ui
- 8 houten satéprikkers.

Zo maak je het

Rasp de gember en knoflook. Meng vervolgens alle ingrediënten van de marinade door elkaar. Snijd de kip in blokjes en laat ze lekker marineren voor minstens een half uurtje. Dan dringen de smaken goed door. Terwijl de kip marineert, kun je de rode paprika en ananas in stukken snijden en de rode ui in kwartjes. Vergeet niet om de satéprikkers even in water te weken. Zodra de barbecue heet genoeg is, rijg je de gemarineerde kip samen met de ananas, paprika en rode ui aan de stokjes. Gril ze op de barbecue totdat ze gaar en goudbruin zijn. En klaar zijn de kipspiesjes! Serveer ze uit met een lekkere aardappelsalade of brood met kruidenboter.



4 PERSONEN | 45 MIN

Gevulde dorade

Ingrediënten

- 1 hele dorade
- 1 groot stuk bananenblad (vierkant, niet de ronde kleine schijfjes)
- 1 citroen
- Dille
- Peterselie
- Oregano
- Peper en Zout

TIP

Vraag in de viswinkel of ze de vis schoonmaken

Zo maak je het

Spoel de vis even kort af met schoon water en dep hem goed droog met keukenpapier. Als de vis nog niet is opengesneden, maak dan een snede in de buik om hem open te leggen. Snijd de citroenen in plakjes en vul daar de binnenkant van de vis mee. Vouw het bananenblad uit en leg daar bosjes kruiden op. Plaats de vis bovenop de kruiden en bedek hem met de rest van de kruiden. Wikkel de vis in het bananenblad als een pakketje en gril hem op de barbecue. Het bananenblad beschermt de dorade tegen directe hitte van de barbecue om verbranding te voorkomen.

Sluit het deksel van de barbecue en laat de vis ongeveer 20 minuten langzaam garen. Controleer of de vis gaar is met een kernthermometer. Als deze 65 graden aangeeft, is 'ie klaar. Eet smakelijk!







4 PERSONEN | 30 MIN

Zalm pakketje met groente

Ingrediënten

- 400 gr zalmfilet met huid
- 1 citroen
- 1 courgette
- 400 g cherrytomaatjes
- Verse dille
- Zeezout
- Peper
- Aluminiumfolie

Zo maak je het

Scheur 4 vellen aluminiumfolie af van de rol. Zorg ervoor dat elk vel ongeveer 50 centimeter is. Vouw elk vel dubbel. Snijd de citroen en courgette in dunne plakjes. Leg vervolgens de zalm op elk vel aluminiumfolie. Verdeel de plakjes citroen, courgette en cherrytomaatjes over de zalm. Strooi wat dille, peper en zout over elk pakketje en vouw de aluminiumfolie dicht. Laat de pakketjes voor ongeveer 20 minuten gaar worden op de barbecue. Serveer met een lekker sausje.



BARBECUEAVOND

**Een onvergetelijke ervaring, vol
smaak en herinneringen**





4 PERSONEN | 45 MIN

Gegrilde groenten spiezen met halloumi

Ingrediënten

- 450 gr halloumi (2 pakjes)
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 1 courgette
- 2 rode uien
- Satéprikkers

Zo maak je het

Laat de satéprikkers even weken in water zodat ze niet splinteren. Terwijl de prikkers weken, is het tijd om de ingrediënten te prep-pen. Snijd de halloumi in blokjes. Maak stukjes van de paprika's en ui en snijd de courgette in schijfjes. Pak de satéprikkers uit het water, want het is tijd om de halloumi en groenten aan de prikkers te rijgen. Er is geen vaste volgorde, doe maar wat jij zelf wilt. Gril de groentespiesen op de barbecue voor ongeveer 20 minuten, of tot ze gaar zijn en de halloumi wat zachter en bruin geworden is.

4 PERSONEN | 30 MIN

De ultieme beefburger

Ingrediënten

- 500 gr rundergehakt
- 1 sjalotje
- 1 el mosterd
- 1 ei
- Paneermeel (optioneel)
- 4 hamburgerbroodjes
- 1 ui
- 1 krulsla
- 2 avocado's
- 4 plakken ontbijtspek
- 2 grote tomaten
- 4 el mayonaise
- 4 el tomatenketchup
- Peper en zout

Zo maak je het

Begin met fijn snijden van de sjalotjes en snijd de ui in ringen. Meng de sjalotjes met het gehakt, mosterd, ei en peper & zout. Zorg ervoor dat het mengsel stevig wordt. Als het te vochtig is, voeg dan wat paneermeel toe. Maak hier 4 burgers van. Gril de burgers op de barbecue tot ze gaar en goudbruin zijn, wat ongeveer 20 minuten duurt. Tegelijkertijd kun je het ontbijtspek goudbruin en krokant bakken in een pan of de grill. Rooster de hamburgerbroodjes nog even kort en dan zijn alle ingrediënten klaar om je eigen hamburger te bouwen!

TIP

Eet je geen vlees? Gebruik vegetarische of veganistische burgers en laat het ontbijtspek achterwege. Trouwens, als je nog wat halloumi over hebt, voeg dit dan toe aan je broodje voor een heerlijke twist.





Alles over saus

Zelf sausjes maken is super eenvoudig en een must voor zomerse diners! Dus duik de keuken in om jouw gerechten helemaal compleet te maken met zelfgemaakte sausjes!





10 PORTIES | 20 MIN

Vegan barbecuesaus

Ingrediënten

- 140 gram tomatenpuree
- 4 el donkerbruine basterdsuiker
- 2 el agave siroop
- 50 ml sojasaus
- 1 tl mosterd
- 1.5 tl gerookte paprikapoeder
- 1.5 tl zout
- 1.5 tl zwarte peper
- 0.5 tl knoflookpoeder
- 0.5 tl uienpoeder
- 1 el appelazijn

Zo maak je het

Maak zelf deze snelle barbecuesaus! Verhit een klein beetje olie in een pan op middelhoog vuur en voeg de tomatenpuree toe. Meng ondertussen de overige ingrediënten in een kom. Giet dit mengsel bij de tomatenpuree in de pan. De combinatie van ingrediënten geeft de saus een heerlijke zoete, zoute en rokerige smaak.

Wacht tot de saus begint te koken en zet dan het vuur lager. Laat de saus sudderen gedurende 10-15 minuten terwijl je regelmatig roert, tot de saus iets is ingedikt.

Daarna is het tijd om even te proeven en de smaak naar wens aan te passen. Wil je het zuurder? Voeg wat appelazijn toe. Liever wat zoeter? Gebruik meer basterdsuiker. Voeg extra ingrediënten toe totdat jij helemaal tevreden bent.

Haal de pan van het vuur en laat de saus goed afkoelen voordat je hem serveert. De saus zal dikker worden naarmate het afkoelt. Geniet van je zelfgemaakte barbecuesaus!

TIP

Voor extra spice voeg wat sriracha saus, tabasco of rode peper toe.

10 PORTIES | 10 MIN

Snelle knoflooksaus

Ingrediënten

- 300 gram yoghurt of sojayoghurt (ongezoet)
- 150 ml (vegan) mayonaisse
- 3-4 teentjes knoflook
- 1.5 el citroensap
- 2 tl agave siroop
- Snufje zout en peper
- Verse bieslook

Zo maak je het

Meng de soja yoghurt en vegan mayonaise in een grote kom. Voeg hier de agavesiroop en citroensap toe en roer alles goed door elkaar. Rasp de teentjes knoflook of gebruik een knoflookpers en voeg ze vervolgens toe aan het mengsel in de kom. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Garneer de saus met de bieslook voor extra smaak en voilà, jouw zelfgemaakte vegan knoflooksaus is klaar om te serveren! Perfect als dip voor groenten, op burgers, wraps, of als dressing voor salades.

Zet de knoflooksaus een uurtje in de koelkast voordat je hem serveert. Op die manier kunnen de smaken goed mengen en wordt de saus lekker koel. Maar, laat hem niet te lang staan! De smaak van de knoflook wordt namelijk steeds heftiger hoe langer je de saus laat staan.







8 PORTIES | 10 MIN

Chimichurri

Ingrediënten

- 80 ml olijfolie (extra vierge)
- 1 bosje verse peterselie
- 1 bosje oregano (toevoegen naar smaak)
- 4 teentjes knoflook
- Een halve ui
- 1 chili peper of spaanse peper
- 3 el rodewijnazijn
- Een snufje zout en peper

Zo maak je het

Begin met het fijnhakken van de peterselie, oregano en knoflook. Snipper de ui en snijd de peper. Als je van een pittige smaak houdt, laat dan de zaadjes van de peper zitten. Wil je de smaak wat milder, verwijder dan de zaadjes. Doe alle ingrediënten samen in een kom en voeg de oregano toe naar smaak. Meng alles goed tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een staafmixer, maar mix niet te lang, zodat de saus grof blijft. Laat de chimichurri minstens 30 minuten tot een uur rusten voordat je hem serveert, zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

TIP

Als je weinig tijd hebt, kun je deze saus tot twee dagen van tevoren maken.

8 PORTIES | 5-10 MIN

Cocktailsaus

Ingrediënten

- 120 ml mayonnaise
- 120 ml crème fraîche
- 3 el ketchup
- 1 el citroensap
- 1 tl tabasco
- 1 tl paprikapoeder
- Snufje peper en zout
- Optioneel: scheutje whisky

Zo maak je het

Meng alle ingrediënten samen in een kom zodat het één geheel wordt en het een gladde saus is. Daarna is het belangrijk dat je de saus even proeft. Je kunt de saus eventueel wat pittiger maken door meer tabasco toe te voegen of wat frisser door meer citroensap. Voeg je whisky toe aan de saus? Dan is dit hét moment om dat te doen. Als de saus lekker smaakt naar wens, is 'ie klaar. Laat de cocktailsaus even in de koelkast staan voordat je hem uitserveert.





Aan tafel met



Estée Strooker

Op 20 jarige leeftijd won Estée het allereerste seizoen van Masterchef Nederland. Sindsdien heeft ze door haar passie ontelbare projecten uitgewerkt, zoals onder andere verschillende tv-programma's, drie kookboeken en zelfs een restaurant! Kortom, Estée is een echte culinaire duizendpoot met kennis van gigantisch veel recepten. Als chef-kok inspireert Estée mensen in de keuken, waarbij groenten altijd een belangrijke rol

spelen. Ze werkt het liefst met lokale ingrediënten van gepassioneerde boeren en telers, of met wilde ingrediënten die ze zelf plukt. Volgens Estée heeft elk seizoen zijn eigen smaak, en speciaal voor ons heeft ze vier heerlijke zomerse recepten bedacht.

Dus duik de keuken in, ga op avontuur in de natuur en geniet van de zomerse smaken!

6 SPIEZEN | 30 MIN

Zalm-courgette spies met sinaasappel

Ingrediënten

- 400 gr verse zalm
- 2 courgettes
- 1 sinaasappel
- 3 el sojasaus
- Gedroogde kruiden zoals tijm
- peper en zout
- olijfolie
- Lange satéprikkers

Zo maak je het

Laat de satéprikkers ongeveer 3 uur in lauwwarm water weken. Als je deze stap bent vergeten, kun je dit ook korter doen. Snijd de zalmfilets in blokjes. Het liefst 18 stuks in totaal zodat er per spies drie blokjes zijn.

Meng in een kom drie eetlepels olijfolie met drie eetlepels sojasaus. Rasp de schil van een sinaasappel erbij en voeg het sap van een halve sinaasappel toe. Voor extra aroma kun je wat blaadjes tijm of gedroogde kruiden toevoegen aan de marinade.

Nu de marinade klaar is, kun je de zalm er doorheen mengen. Voeg naar wens wat extra peper en zout toe en laat het vervolgens 5 tot 15 minuten marineren. Als het goed is heb je nog een halve sinaasappel over. Snijd deze in plakjes. Pak vervolgens de courgette erbij en maak met een dunschiller of kaasschaaf dunne plakken. Besprenkel de plakken met wat olijfolie.

Haal de satéstokjes uit het water en vouw de courgettelingen tot een 'muizentrapje'. Rijg de courgette aan de satéprikker, gevolgd door een blokje zalm, dan weer courgette, dan weer zalm en herhaal dit nog één keer. Sluit af met een plakje sinaasappel. Giet de resterende marinade over de spiezen.

Voordat je ze op de barbecue legt, zet je ze nog even in de koelkast. Grill de spiezen vervolgens ongeveer twee minuten aan elke kant op de barbecue. De zalm mag nog een beetje rosé van binnen zijn.





6 PERSONEN | 20 MIN

Gegrilde salade

Ingrediënten

- 6 stuks little gem sla of 2 krop romana sla
- *1/2 citroen
- olijfolie
- peper en zout

Zo maak je het

Besprenkel de kroppen sla met olijfolie. Voeg er ook zout en peper aan toe. Gril de sla circa vier minuten op de barbecue terwijl je de krop(pen) iedere minuut een kwartslag draait. Als het gegrild is, haal je de sla van de barbecue en snijd hem over de lengte doormidden of in vieren. Leg de sla op een bord. Besprenkel met wat knoflook-yoghurtsaus en eventueel een klein beetje sap van citroen.

6 PERSONEN | 20 MIN

Yoghurt-knoflooksaus

Ingrediënten

- 1 pakje italiaanse tuinkruiden
- 200 gr griekse yoghurt
- 50 ml olijfolie
- 1 bol knoflook
- peper en zout
- 2 stukjes aluminiumfolie

Zo maak je het

Snijd de knoflookbol horizontaal doormidden zodat je twee helften hebt met halve knoflooktenen. Leg beide helften met de snijkant naar boven op een stukje aluminiumfolie. Besprenkel ze met peper, zout en wat olijfolie, en leg er een half takje rozemarijn bovenop. Vouw de aluminiumfolie dicht en leg de pakketjes aan de zijkant van de barbecue, direct op de kolen. Let op dat het vuur niet te heet is. Laat de knoflook ongeveer 15 minuten garen en draai de pakketjes regelmatig om. Dit kan je doen terwijl de barbecue opwarmt of terwijl er al iets anders op ligt.

Na 15 minuten kun je de pakketjes van de barbecue halen en ze voorzichtig open vouwen. Laat de knoflook vijf minuten afkoelen. De knoflookteentjes zijn nu zacht en romig, zodat je ze makkelijk uit de schil kunt drukken in een kom. Voeg twee theelepels suiker toe en prak de knoflook met een vork. Voeg vervolgens 50 ml olijfolie toe.

TIP

Deze saus is heerlijk om je zalm spies in te dippen!

Hak de Italiaanse tuinkruiden fijn door de blaadjes van de stelen te verwijderen en ze in kleine stukjes te hakken. Meng de kruiden met de knoflook en voeg de yoghurt toe. Roer alles goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

6 PERSONEN | 50 MIN

Gevulde tomaten met linzengehakt en provençaalse kruiden (uit de oven)

Ingrediënten

- 12 grote tomaten
- 1 blik linzen a 400 g
- 1 ui
- 3 tenen knoflook
- 250 gr champignons
- 2 eieren
- 100 gr paneermeel
- 2 el fijne mosterd
- 5 el sojasaus
- 1 pakje italiaanse tuinkruiden
- peper en zout
- 40 gr roomboter
- 1 zakje geraspte oude kaas

Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 180 graden. Pel en snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd de champignons in vieren en hak ze vervolgens in kleine stukjes met een mes of een staafmixer. Verwarm een koekenpan met roomboter en voeg de ui en knoflook toe zodra de boter gesmolten is. Fruit dit ongeveer drie minuten. Voeg de fijngehakte champignons toe en bak ze, op smaak gebracht met peper en zout, ongeveer vijf minuten. Haal de Italiaanse tuinkruiden van hun steeltjes, hak ze fijn en voeg ze toe aan de champignons. Zet daarna het vuur uit.

Giet de linzen af en meng ze in een kom met het paneermeel, de mosterd, de eieren en de sojasaus. Voeg de gebakken champignons toe en meng alles goed door elkaar. Snijd de kapjes van de tomaten af en hol ze uit met een lepel, waarbij je de inhoud bewaart voor later. Zet de uitgeholde tomaten in een ovenschaal en vul ze met het linzenmengsel. Strooi er flink wat oude kaas over en dek af met de tomatenkapjes. Zet de ovenschaal ongeveer 30 minuten in de oven.

6 PERSONEN | 20 MIN

Dille-tomatenrijst

Ingrediënten

- 250 gr rijst
- 1 bakje dille
- Inhoud van de uitgeholde tomaten
- 3 el olijfolie

Zo maak je het

Hak de inhoud van de uitgeholde tomaten fijn met een mes of gebruik een staafmixer. Doe de rijst in een kookpan en voeg de fijngehakte tomaten toe. Voeg water toe tot de rijst net onder staat en voeg een snufje zout toe. Zet het deksel op de pan en breng de rijst aan de kook. Kook eerst op hoog vuur en na een minuut op middelhoog vuur nog eens 9 minuten. Zet daarna het vuur uit.

Hak ondertussen de dille fijn en meng dit door de rijst. Dek de rijst weer af en laat nog 10 minuten staan. Daarna is de rijst klaar om te serveren.





6 PERSONEN | 30 MIN

Vitello tonnato maaltijd salade

Ingrediënten

- 300 gr gesneden kalfspastrami (kun je halen bij de plaatselijke slager of de supermarkt)
- 1 blikje tonijn op water
- 3 el kappertjes
- 50 gr groene olijven
- 6 el mayonaise
- 1 citroen
- 4 tenen knoflook zonder schil
- 50 ml olijfolie
- 1 bleekselderij
- 1 pot basilicum
- 75 gr rucola
- 2 trosjes cherry tomaatjes
- 300 gr pasta (schelpjes of vlinders)

Zo maak je het

Begin met het aan de kook brengen van een pan water. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking, meestal zo'n 8 tot 10 minuten. Giet de pasta af en spoel deze koud af.

Terwijl de pasta kookt, plaats je de knoflookteentjes in een bakje. Voeg olijfolie toe en dek het bakje af met een bordje. Zet de knoflookteentjes 3,5 minuten in de magnetron op 500 watt, totdat ze zacht zijn.

Open een blikje tonijn en giet het water af. Doe de tonijn in een mengkom en meng het met mayonaise. Haal de zachte knoflook uit de olie, maar bewaar de olie. Plet de knoflook met een vork op een snijplank en voeg deze toe aan de tonijnmayonaise. Voeg vervolgens vier theelepels van de knoflookolie toe aan de kom. Rasp de schil van een citroen en voeg dit toe aan het mengsel. Snijd de citroen doormidden en pers het sap uit boven de kom. Voeg twee eetlepels kappertjes en een beetje van het kappertjesvocht toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Meng de tonijnmayonaise met de pasta. Snijd de bleekselderij in dunne ringen en halveer de olijven. Pluk ongeveer 20 blaadjes basilicum en halveer de cherrytomaatjes.

Neem een grote schaal en leg de pastasalade erop. Verdeel de gesneden bleekselderij, olijven, kappertjes, rucola, basilicum en cherrytomaatjes over de pasta. Leg de kalfspastrami bovenop. Besprenkel met extra knoflookolie en versgemalen peper. En voilà, de salade is klaar!

6 PERSONEN | 50 MIN

Zomerse maaltijdsoep met kip en erwtjes

Ingrediënten

- 3 kippenbouten
- 2 prei
- 450 gr diepvries doperwten
- 1 bol knoflook
- 6 takjes tijm
- 200 gr orzo (pasta)
- 1 stokbrood/zuurdesembrood

Zo maak je het

Begin met het afspoelen van de kippenpoten. Leg ze vervolgens in een grote soeppan en voeg 1,5 liter water toe. Doe er een halve eetlepel zout bij. Snijd een bol knoflook doormidden en voeg dit toe aan de pan. Breng het geheel rustig aan de kook en laat het ongeveer 30 minuten sudderen met het deksel op de pan. Snijd ondertussen de prei in dunne ringen.

Na 30 minuten haal je de kippenbouten uit de pan en laat ze afkoelen. Verwijder ook de takjes tijm en de knoflook uit de pan. Voeg de prei en orzo pasta toe aan de bouillon en kook dit ongeveer 10 minuten. Terwijl dit kookt, pluk je het kippenvlees van de botten en verwijder je de velletjes en botten. Bewaar het kippenvlees apart.

Na 10 minuten voeg je het kippenvlees en de doperwten toe aan de soep. Laat het geheel nog vijf minuten pruttelen. Breng de soep op smaak met wat extra peper en proef of er nog zout bij moet. Voeg zout naar smaak toe.





6 PERSONEN | 10 MIN

‘Onkruid’ pesto

Ingrediënten

- 1 handje willekeurige kruiden (brandnetel, zevenblad, bieslook, peterselie*)
- 1 potje basilicum (ca 10 takjes)
- ½ bol gekookte knoflook (uit de soep)
- 1 citroen
- 75 gr parmezaanse kaas
- 50 gr pijnboompitten
- 100 ml olijfolie

Zo maak je het

Pluk buiten in je eigen tuin, het bos of bij het terras van je cottage de toppen van brandnetel Tip: als je ze van onder pakt zonder het blad aan te raken, krijg je geen prikkelend gevoel.

Pluk ook de topjes van zevenblad. Brandnetel en zevenblad kun je vast vinden in de natuur. Ze zijn erg lekker en voedzaam. Ideaal om te verwerken door een pesto. Durf ze te gebruiken! En combineren naast klassieke kruiden. Je kunt eigenlijk niks fout doen bij deze pesto en altijd variëren met kruiden. **Tip:** Je kunt even googlen hoe deze bladeren eruit zien als je ze niet herkent.

Breng een pan met water aan de kook en dompel de blaadjes ongeveer 30 seconden onder. Haal ze daarna direct uit het water en spoel ze koud af. Knijp het water eruit en hak de blaadjes grof. Rasp de Parmezaanse kaas.

Rooster de pijnboompitten in een kleine hoeveelheid olijfolie in een koekenpan voor ongeveer drie minuten. Zorg ervoor dat je de pijnboompitten regelmatig beweegt zodat ze gelijkmatig kleuren. Rasp de schil van een citroen en bewaar dit apart. Pers het sap van de citroen en zet dit ook apart.

Mix in een kom of met een staafmixer de pijnboompitten, halve teentjes knoflook, Parmezaanse kaas, wilde kruiden en basilicum tot een pesto. Doe de pesto in een kom en voeg de olijfolie, citroenrasp en een scheutje citroensap toe naar smaak. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel wat zout.

Serveer de soep met brood en de pesto. De pesto is ook lekker om een lepel toe te voegen aan de soep! Eet smakelijk!





Een heerlijke zomer bij Center Parcs

Eindelijk is het zomer!

En een onvergetelijke zomer, vier je bij Center Parcs. Voel de zomerzon tintelen op je huid terwijl je relaxt op het strand of op het terras van je cottage. Zie de kleintjes genieten als ze naar natuurschatten speuren of zich uitleven tijdens een workshop bij onze zomerhotspot. Of ga samen op ontdekkingsstocht in de regio, te voet of met de fiets. Wie verlangt er nu niet naar een zomer vol nieuwe ontdekkingen die je de welverdiende rust geven en tegelijkertijd plezierig bezig houden? Zandkastelen bouwen met de kinderen en samen uitgebreid lunchen in een zonnige strandtent. Of met vrienden chillen aan de oever van een meer, met je tenen in het water. Misschien ben je meer het type dat liever in de schaduw wandelt of door een bos fietst met het hele gezin?

Bij Center Parcs vind je nu nóg meer om dichterbij elkaar en bij de natuur te komen. Eén ding hebben al onze parken namelijk gemeen: ze liggen allemaal op de mooiste plekken, midden in de natuur. Want natuur zit in ons DNA. Beleef de leukste avonturen, of je nu sportief bent of juist wilt ontspannen, van cultuur houdt of juist vol energie zit.

Bij Center Parcs maken wij je zomer niet alleen leuk, maar ook lekker! Geniet van een barbecue op je eigen terras of van een picknick midden in de natuur. De heerlijke recepten in ons zomer magazine geven je vast inspiratie om iedereen te laten smullen. Laat je het koken liever aan een chef over? Proef dan de regionale specialiteiten in onze eigen restaurants of in de omgeving van het park.

Er is keuze genoeg!



