

# Essence

# Zomermagazine





# Inhoud

## Introductie 4

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

## Aperitiefhapjes 10

Ontdek eenvoudige recepten die perfect passen bij een ontspannen aperitiefmoment.

## Easy salades 20

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

## Picknick 36

Mandje vullen, dekentje mee en tijd om te genieten!

## BBQ 46

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

## Sauzen 66

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

## Aan tafel met ... Wim Ballieu 78

Ontdek traditionele, zomerse recepten met een verrassende twist.

## Tips voor een heerlijke zomer bij Center Parcs 90

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 aperitiefhapjes tot mediterrane smaken, frisse salades en exotische recepten, er is voor ieder wat wils!

Het is zomer!



Laat je inspireren



HEERLIJK ZOMERS

**Die lange en warme dagen waarop je samen eindeloos van buiten zijn 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 exotische gerechten en opties voor de vleesliefhebber, 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.



### Perfekte picknick recepten

Geniet van een gezellige picknick met onze selectie zomerse picknickgerechten.

Van smaakvolle broodjes 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. Of je nu in ons park verblijft of gewoon thuis bent. Zit je al te watertanden?

### 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

Apero



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 ontspannen aperitiefje. Ontdek hier eenvoudige recepten die perfect passen bij een

ontspannend aperomoment terwijl de zon zalig schijnt. Zet alles op tafel, schenk een verfrissend drankje in en geniet samen met vrienden en familie van een heerlijke middag vol lekkers en gezelligheid!

4 PERSONEN | 30 MIN

# Flammkuchen

## Ingrediënten

- 2 rollen vers flammkuchendeeg
- 250 gr zure room
- 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 zure room voor een romige basis. Snij de uien in ringen en de champignons in plakjes. Hier kun je het deeg mee beleggen. Als je van zalm houdt, kun je dit nu op de deeg leggen.

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. Snij hem in 4 grote stukken en serveer op een mooie houten plank.





12 PORTIES | 15 MIN

## Caprese spiesjes

### Ingrediënten

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

### Zo maak je het

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



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, 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 de 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 knapperig 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 broodjes. Leg de broodjes op een bord of plank en schep de bruschetta topping er overheen. Garneer met 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 blender en mix tot het een glad geheel vormt. Schep de dip vervolgens in een leuk schaalpje, 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 PERSONEN | 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 toe aan de boter. Voeg een scheutje citroensap en snufje zout toe aan de kom. Roer alles goed door elkaar totdat de kruiden gelijkmatig verdeeld zijn. Als je van knoflook houdt pers dan een teentje en voeg het toe aan de botermix.

Leg een stukje vershoudfolie op het aanrecht en schep hier de kruidenboter op. Rol de folie strak op tot het een mooie rol vormt. Leg de kruidenboter in de koelkast. Haal de kruidenboter uit de koelkast en snij in schijfjes wanneer je klaar bent om te serveren

### TIP

Je kunt eindeloos variëren met de ingrediënten in de boter.

Zo kun je pikante of Italiaanse kruiden toevoegen. Aanpasbaar 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

Snij de komkommer in de lengte in twee en verwijder met een lepeltje de zaadjes. Pak dan een rasp en rasp de komkommer grof. Strooi er wat zout overheen en laat het minimum een uur uitlekken in een zeef. Als de komkommer goed uitgelekt is, druk je met een lepel het laatste vocht eruit. Pak de knoflook erbij om ze te pellen. Snij 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 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 liggen.





4 PERSONEN

## Koolsla met wortel, rozijnen en appel

### Ingrediënten

- 1 krop witte kool, geraspt
- 100 g wortel, geraspt
- 150 g 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 spek, in blokjes
- Of
- 2 blikjes tonijn, uitgelekt

## Zo maak je het

Zet een pan op het vuur en kook de aardappels 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. Snij 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 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 schaalteje 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 kerstomaatjes
- 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 goed en laat afgesloten afkoelen.

Bak ondertussen de groente (behalve de komkommer en de tomaten) met wat olie in de pan. Meng de couscous los met een vork en een beetje olijfolie zodra deze wat afgekoeld is. Meng er vervolgens de komkommer, tomaten en de groenten door. 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 kerstomaatjes
- Scheutje olijfolie
- Balsamico dressing
- Handje rucola

### Zo maak je het

Breng een grote pot met water aan de kook. Voeg de pasta toe en kook 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 pan en grill de courgette en paprika tot ze mooi gaar zijn. Giet de pasta af en doe terug in de pan. Meng de gegrilde groenten erdoorheen. Snij de tomaatjes 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 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 slamix
- 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 de 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, dekentje 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 stadspark, naar buiten 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 gebakken eieren
- ½ komkommer
- 8 plakken ontbijtspek
- 4 el mayonaise
- 1 kropsla

## Ingrediënten vegetarische variant:

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

## 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 deze dan 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 spek. Of, als je geen spek wilt, dan kun je ook 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 zelfrijzende bloem
- 2 eieren
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl bakzout (baking soda)
- 1 el speculaaskruiden
- 140 gr lichtbruine basterd suiker
- 250 gr geraspte wortel
- 12 muffinpapertjes

### Glazuur

- 100 gr roomkaas
- 100 gr plattekaas
- 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 eruit. 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 muffinpapertjes in een muffinblik en vet ze lichtjes in. Mix de bloem en zelfrijzend bloem door elkaar en voeg het bakpoeder, bakzout en de koekkruiden toe. Klop in een andere kom de eieren met suiker op een hoge snelheid totdat het mengsel dik en schuimig is. Voeg 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 kruidenkaas
- Aluminiumfolie
- Pijnboompitjes (eventueel)

## Zo maak je het

Besmeer de wraps royaal met kruidenkaas. 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 met 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

### 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 sneede 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 open en leg daar de helft van de kruidenbosjes op. Plaats de vis erbovenop en bedek hem met de rest van de kruiden. Wikkel de vis in het bananenblad als een pakketje en grill 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!

#### TIP

Vraag in de viswinkel of ze de vis schoonmaken





Big Green Egg



4 PERSONEN | 30 MIN

## Zalm pakketje met groenten

### Ingrediënten

- 400 gr zalmfilet met huid
- 1 citroen
- 1 courgette
- 400 g kerstomaatjes
- 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 kerstomaatjes 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 preppen. 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 ongeveer 20 minuten op de barbecue, of tot ze gaar zijn en de halloumi wat zachter en bruin geworden is.

4 PERSONEN | 30 MIN

# De ultieme beefburger

## Ingrediënten

- 500 gr rundsgehakt
- 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 het fijn snijden van de sjalotjes en snij 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. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Tegelijkertijd kun je het spek goudbruin en krokant bakken in een pan of op de grill. Rooster de hamburgerbroodjes nog 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 spek 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. 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 mayonaisse in een grote kom. Voeg hier de agavesiroop en citroensap aan 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 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 voor 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 mayonaisse
- 120 ml zure room
- 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 naar wens smaakt, is 'ie klaar. Laat de cocktailsaus even in de koelkast staan voordat je hem serveert.





Aan tafel met



Wim Ballieu

Als er één kok is die iedereen in België (en zelfs Nederland) kent, dan is het Wim wel! In de slagerswinkel van zijn vader en op de boerderij van zijn opa, groeide hij op met liefde voor lekker eten en heeft hij het ondernemerschap meegekregen. Dit leidde er in 2012 toe dat hij met Balls & Glory gehaktballen opnieuw hip maakte, zowel in zijn restaurants als met zijn foodtruck. Met zijn charisma en passie voor koken weet hij heel België te veroveren met heerlijke culinaire smaken.

Wim kookt het liefst vanuit de basis, met ambachtelijk eten en lokale producten. Wat zijn gerechten echt bijzonder maakt, zijn de traditionele recepten met een verrassende twist. Deze zomerse recepten zijn dan ook perfect voor lange, zonnige dagen, helemaal op Wim's eigen manier!

Eet smakelijk!



4 PERSONEN | 30 MIN (60+ INCL. BROODJES)

# Chickenburger met Chili-Mayonaise & Gegrilde Groenten

## Ingrediënten

Voor de brioche broodjes (of gebruik een broodje van bij de bakker, vééééél gemakkelijker):

- 500 gr bloem
- 10 gr zout
- 50 gr suiker
- 10 gr droge gist
- 200 ml melk (lauw)
- 3 eieren
- 100 gr boter (zacht)

Voor de chickenburger:

- 4 kipfilets (in butterfly gesneden)
- 1 tl peper
- 1 tl zout
- 1 tl gemberpoeder (of kipkruiden)
- Sap van 1 limoen
- Optioneel een handvol Panco (japans broodkruim)

Voor de gegrilde groenten:

- 1 courgette (in fijne sneetjes)
- 4 mini romeinse sla (in kwartjes)
- 2 el olijfolie
- Peper en zout naar smaak

Voor de chili-mayonaise:

- 200 g mayonaise
- 1 el tomatenpuree
- Sap van 1 limoen
- 1 peper
- 1 mini romeinse sla (fijngesneden)

## Zo maak je het

Brioche broodjes:

Meng de bloem, zout en suiker in een grote kom. Los de droge gist op in lauwe melk en laat het 10 minuten staan. Voeg de melk met gist en twee eieren toe aan de droge ingrediënten en kneed alles tot een samenhangend deeg. Voeg beetje bij beetje de zachte boter toe en kneed tot het deeg glad en elastisch is.

Dek het deeg af en laat het op een warme plek rijzen tot het in volume verdubbeld is, dit duurt ongeveer 1 tot 2 uur. Verdeel het gerezen deeg in acht gelijke stukken en vorm bolletjes. Leg de bolletjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en laat ze nogmaals 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C. Klop het laatste ei los en bestrijk de bolletjes ermee. Bak de broodjes in de oven gedurende 15 tot 20 minuten tot ze goudbruin zijn.

Chickenburger:

Snijd de kipfilets in butterfly stijl en marineer met peper, zout, gemberpoeder (of kipkruiden) en limoensap. Laat minimaal 30 minuten marinieren. Wil je extra crunch? Paneer dan een zijde van de kip met panco. Grill de kipfilets op de barbecue tot ze goudbruin en gaar zijn.

Ondertussen kun je aan de slag met de gegrilde groenten. Bestrijk de courgetteschijfjes en sla-kwartjes met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg ze op de barbecue en grill ze kort tot ze mooie grillstrepen hebben en nog knapperig zijn.



Voor de saus, meng de mayonaise met de tomatenpuree, limoensap, peper en fijngesneden romeinse sla. Nu zal je wel denken: sla in de saus? Geloof me, dit is heerlijk!

Nu alle ingrediënten klaar zijn, is het tijd om de kipburger te bouwen. Snijd de brioche broodjes

doormidden en grill de snijkanten kort op de barbecue. Beleg de onderste helft van het broodje met een gegrilde kipfilet. Voeg de gegrilde courgette en sla-kwartjes toe. Lepel er royaal chili-mayonaise overheen. Dek het af met de bovenste helft van het broodje en je BBQ chickenburger is klaar!



4 PERSONEN | 40 MIN

# Gevulde Portobellochampignons met Auberginetapenade en Tomatentartaar

## Ingrediënten

### Voor de portobellochampignons:

- 4 grote portobellochampignons
- 2 el olijfolie
- Peper en zout naar smaak

### Voor de auberginetapenade:

- 2 aubergines
- 4 teentjes knoflook
- Olijfolie
- Peper en zout naar smaak

### Voor de tomatentartaar:

- 4 tomaten
- 1 rode ui
- 2 el olijfolie
- Peper en zout naar smaak
- Een handvol verse basilicum, fijngesnipperd

### Extra:

- Een handvol fijngehakte noten (bijvoorbeeld walnoten of pijnboompitten) voor extra crunch

## Zo maak je het

Verwijder de steeltjes van de portobellochampignons met de hand. Bestrijk de champignons aan beide zijden met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Verhit een grote pan met deksel en bak de champignons aan beide kanten ongeveer 4 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Haal ze van het vuur af en pak ze in met aluminiumfolie om ze warm te houden.

Dan kunnen we aan de slag met de aubergines. Halveer de aubergines en maak met een mes ruitvormige sneden in het vruchtvlees. Pel de knoflook en plaats deze in de sneden van de aubergines. Plaats de auberginehelften vervolgens in aluminiumfolie en vouw de folie goed dicht. Plaats de pakketjes in dezelfde pan als waar de portobello in is klaargemaakt en laat ze ongeveer 20-25 minuten poffen, tot de aubergine zacht is. Je kunt de aubergine ook in de oven schuiven voor 20-30 minuten. Zorg ervoor dat de oven voorverwarmt is op 200 graden.

Als de aubergine in de pan zit, is het tijd om te tomatentartaar te maken. Snijd de tomaten in kleine stukjes en snipper de rode ui fijn. Meng de tomaten en ui in een kom en voeg olijfolie, peper, zout en fijngesnipperde basilicum toe. Roer alles goed door elkaar. Zet het eventjes opzij.

Verwijder het vruchtvlees van de aubergine met een lepel en pers de knoflookteentjes uit. Plet alles samen tot een mooie, romige tapenade en breng op smaak met olijfolie, peper en zout. Nu is de auberginetapenade klaar!

Vul de warme portobellochampignons eerst met een laagje auberginetapenade. Schep daarbovenop de tomatentartaar en garneer eventueel met fijngehakte noten voor extra crunch.

### TIP

voor een extra smaakvolle ervaring, kun je de portobellochampignons kort grillen op de barbecue voordat je ze vult. Dit geeft een extra rokerige smaak die perfect samengaat met de auberginetapenade en tomatentartaar.

4 PERSONEN | 40 MIN

# Varkenshaas Tonnato met Geroosterde Tomaten & Krielaardappelen

## Ingrediënten

Voor de varkenshaas:

- 600 gr varkenshaas, ontvlied
- 1 tl zwarte peper
- 1-2 el sambal (optioneel)
- 16 sneetjes gerookt spek
- 500 gr krielaardappelen, gehalveerd of in vieren
- 2 el olijfolie of boter voor invetten
- 200 gr kerstomaatjes, gehalveerd

Voor de tonnato mayonaise:

- 200 gr mayonaise (vers gemaakt of uit een pot)
- 1 klein blikje tonijn (± 80 g), uitgelekt
- 1 ansjovisfilet
- 1 el kappertjes, fijngehakt
- Een handvol verse peterselie, fijngehakt

Voor de garnering:

- Een handvol rucola
- Parmezaanschilfers
- Geroosterde pijnboompitjes

## Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 190 graden. Begin met het kruiden van de varkenshaas met peper. Wil je een beetje extra pit? Bestrijk het dan met een dun laagje sambal. Wikkel de varkenshaas volledig in de sneetjes gerookt spek. Gebruik ongeveer 16 sneetjes om de hele varkenshaas goed te bedekken. Vet een ovenschaal in met olijfolie of boter en plaats de varkenshaas in de schaal. Halveer de krielaardappelen en voeg deze toe rondom de varkenshaas. Besprenkel met wat extra olijfolie en kruid met peper en zout. Plaats de schaal in de voorverwarmde oven en bak gedurende 30-35 minuten.

Ondertussen kun je de mayonaise maken. Meng de mayonaise, tonijn, ansjovisfilet, fijngehakte kappertjes en peterselie in een kom. Roer door elkaar tot een gladde saus. Voeg eventueel een beetje water of citroensap toe als de saus te dik is.

Als de varkenshaas ongeveer 15-20 minuten in de oven staat, kun je de kerstomaten halveren en toevoegen aan de ovenschaal. Bak verder in de oven tot de varkenshaas gaar is en de aardappelen goudbruin zijn.

Haal de ovenschaal na 30-35 minuten uit de oven en laat de varkenshaas enkele minuten rusten voordat je deze in dunne sneetjes snijdt. Verdeel de sneetjes varkenshaas over de borden en schik de geroosterde krielaardappelen en kerstomaatjes eromheen. Lepel de tonnato mayonaise over de varkenshaas en als laatste garner je de borden met wat rucola, parmezaanschilfers en geroosterde pijnboompitjes.

Extra tip: Serveer dit gerecht met een frisse groene salade voor een complete maaltijd. De sambal kan weggelaten worden als je een mildere smaak preferereert, en je kunt de krielaardappelen eventueel ook vooraf koken om de oventijd te verkorten.





4 PERSONEN | X MIN

# Panzanella Salade met Gehaktballetjes

## Ingrediënten

### Voor het brood en gehaktballetjes:

- 300 gr oud brood (bij voorkeur zuurdesem of ciabatta)
- 3 el olijfolie
- 1 tl zout
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2 laurierblaadjes
- 400 g varkens-rundsgehakt
- 80 gr geraspte wortel
- Optioneel: 1 el mosterd

### Voor de salade:

- 500 gr rijpe tomaten
- 1 komkommer
- 2 el olijfolie
- Peper en zout naar smaak

### Voor de garnering:

- 2 burrata's
- Een handvol verse basilicum

## Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 190 graden. Pluk het oude brood in kleine stukjes. Als je het makkelijker vindt, kun je het brood ook in dobbelsteentjes snijden. Pel de knoflook en hak het fijn. Meng het brood met 2 el olijfolie, zout, fijngehakte knoflook en de laurierblaadjes. Verdeel het brood gelijkmatig over een bakplaat. Zet het even opzij.

Het is namelijk tijd om de gehaktballetjes te maken. Meng het gehakt met de geraspte wortel en eventueel de mosterd. Vorm kleine gehaktballetjes van het mengsel. Plaats de gehaktballetjes tussen de stukjes brood op de bakplaat. Plaats de bakplaat in de oven en bak gedurende 20-25 minuten, of tot het brood goudbruin en knapperig is en de gehaktballetjes gaar zijn.

Terwijl alles in de oven staat, kun je aan de salade beginnen. Snijd de tomaten in grove stukken. Schil de komkommer, halveer deze in de lengte en verwijder de zaadlijsten met een lepel. Snijd de komkommer vervolgens in halve maantjes. Meng de tomaten en komkommer in een kom en voeg 2 el olijfolie, peper en zout toe.

Na de 20-25 minuten kun je de bakplaat uit de oven halen en de laurierblaadjes verwijderen. Meng het geroosterde brood en de gehaktballetjes met de tomaten en komkommer in een grote serveerschaal. Leg de burrata's bovenop de salade en scheur deze lichtjes open zodat de romige binnenkant zichtbaar wordt. Garneer met plukjes verse basilicum. En voila, deze quick & easy salade is klaar.

### TIP

Je kunt eindeloos variëren met ingrediënten. Kijk even in de koelkast wat er nog allemaal is en gebruik oud brood voor deze salade. Dan hoef je niets weg te gooien!





## Een fantastische 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 je welverdiende rust geven en tegelijkertijd plezier zijn? Zandkastelen bouwen met de kinderen en samen uitgebreid lunchen in een zonnig strandcafé. 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 zomermagazine 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!



