

|  |  |
|--|--|
| Naam kooktechniek: Hobo pack   | Naam recept: Hobo pack met gekaktgruïden met zout  |
| Vorbereidingstijd: 5 min   | Bereidingstijd: 20 min   |
| Benodigdheden: hout, kastelkoffie, euciters, schep, aluminium folie en bakje | Ingrediënten: Aardappel, Tomatensaus, knoflook, kruiden, paprika, poeder, gehakt, kruiden met zout, ui, peper, zout, groente mix |

Instructie kooktechniek:

Je stookt een vuurtje en daarin leg je je hobo pack voor ongeveer 10 min



Instructie recept: je snijdt de aardappelen in plakjes en je top ze in het aluminium folie bakje, daaroverheen doe je de tomatensaus en daarop de kruiden en ui door strooi je de groenten over en daarover kaas dan pak je hem in 3 lagen aluminium folie

namen chefs: ~~Thijs~~  
Thijs en Luca

|   |   |
|---|---|
| Naam kooktechniek:<br>Sinasappel ei                                   | Naam recept:<br>Sinas ei                                      |
| Vorbereidingstijd:<br>10 min  | Bereidingstijd:<br>5 min                                      |
| Benodigdheden:<br>Sinasappel <del>ei</del> tang<br>kom - leppel - mes | Ingrediënten:<br>Sinasappel - ei - kruiden<br>(peper en sout) |

Instructie kooktechniek:

je moet opgeblijnde kooltjes  
je sinasappel leggen en  
wachten tot je eikelbaar is



namen chefs::

masterchef's calvin en  
Yvette

Instructie recept:

1. hol een sinasappel uit
2. doe een gekleutste eis in de sinasappel
3. leg het op een rooster
4. wacht
5. wacht
6. wacht
7. wacht
8. haal hem er af
9. en eet!



|  |  |
|--|--|
| Naam kooktechniek:<br>ROOSTER VUUR                         | Naam recept:<br>VLEESBURGER (MET KAAS)                     |
| Vorbereidingstijd:<br>7 MIN                                | Bereidingstijd:<br>10 MIN                                  |
| Benodigdheden:<br>SPATEL, HOOT, VUUR<br>ROOSTER, OVEN DING | Ingrediënten:<br>SLA, UI, HAMBURGER, KAAS<br>BROODJE, SAUS |

Instructie kooktechniek: zie foto  
 ROOSTER BOVEN VUUR  
 WACHTEN  
 KLAAR  
 TIJDENS WACHTEN DOE JE  
 HOUDT OP HET VUUR.



namen chefs: ~~de~~ CHEF ~~is~~ QUIDO

Instructie recept:

HAMBURGER OP HET BROODJE  
 DOE ER OP WAT JE WILT  
 KLAAR  
 EET SMAKELIJK

😊  
~~KOK~~ JOCHAM

|   |   |
|---|---|
| <b>Naam kooktechniek:</b><br>aardappel poffen en<br>chocola op een bain marie smelten | <b>Naam recept:</b><br>Choco aardappelen  |
| <b>Vorbereidingstijd:</b><br>10 minuten   | <b>Bereidingstijd:</b><br>20-30 minuten   |
| <b>Benodigheden:</b><br>schilmesje pan<br>kolen kommetje<br>bang bord lepel           | <b>Ingrediënten:</b><br>aardappels warm<br>peper en zout water<br>chocola (hogelslag) |

**Instructie kooktechniek:**

~~Doet~~ Doe aluminiumfolie om de aardappelen en leg het op de brandende kolen. En wacht 25 minuten.

Zet de pan op de kolen en roer totdat de chocolade is gesmolten.



namen chefs: Olga, Claudia en Vera

**Instructie recept:**

Schil de aardappelen, bestrooi met bruin suiker en omwikkel met het folie. Zorg voor een stevige rand, die getild kan worden.

Doet warm water in een pan, doe de kleinere pan daarboven en vul met chocolade.



|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Naam kooktechniek:<br>thee in blik              | Naam recept:<br>masterzthee           |
| Vorbereidingstijd:<br>5 min                     | Bereidingstijd:<br>5 min              |
| Benodigdheden:<br>Stenen<br>brandnetels<br>blik | Ingrediënten:<br>brandnetels<br>water |

Instructie kooktechniek:

eerst moesten we  
2 stenen zoeken en  
in het vuur leggen  
en het blik tot de  
helft vullen met  
water met een  
tak brandnetels  
en de stenen uit  
het vuur in het water



Instructie recept:

toen moesten  
we het 10 min laten  
staan en dan  
Drinken



namen chefs::

Natascha & tessa

|  |  |
|--|--|
| Naam kooktechniek:<br>Fruit-in-folie                             | Naam recept:<br>Vuur-fruit                               |
| Vorbereidingstijd:<br>ongeveer 10 minuten                        | Bereidingstijd:<br>20 minuten                            |
| Benodigheden:<br>Alu-folie, mes, tang, vuur (warme kolen), lepel | Ingrediënten:<br>Appel/Banaan, suiker, chocolade, kaneel |

Instructie kooktechniek:

- 1 - vuur stoken, zorg voor hete kolen
- 2 - voorbereid fruit op de kolen/vuur leggen
- 3 - ervoor zorgen dat de kolen heet blijven
- 4 - Na 20 minuten het fruit van het vuur af halen
- 5 - fruit op een bord leggen, open vouwen en smullen



Instructie recept:

- 1 - Appel in stukken snijden en kern verwijderen
  - 2 - Appel op folie leggen, dicht vouwen tot een kier en suiker en kaneel toevoegen
  - 3 - op het vuur leggen
- 1 - Banaan langs de lengte van de schil open snijden (ook op het vruchtvlees)
  - 2 - chocolade in de snee toevoegen
  - 3 - de banaan in folie wikkelen en op het vuur leggen



namen chefs::

Charlotte  
en  
Rigo



|  |  |
|--|--|
| Naam kooktechniek:<br>Steenoventje                     | Naam recept:<br>master Pizza's (4 pers.)   |
| Vorbereidingstijd:<br>± drie kwartier                  | Bereidingstijd:<br>± halfuur   |
| Benodigheden:<br>Stoeptegels<br>aluminiumfolie<br>vuur | Ingrediënten:<br>pitabroodjes<br>tomatenpuree<br>groenten<br>kaas/mozarella<br>kruiden |

Instructie kooktechniek:

Met stoeptegels maak je een oventje (zie afbeelding). In het onderste vak maak je een vuurtje met kooltjes of hout. In het bovenste vak leg je de (mini)pizza's op aluminiumfolie. Je kan er eventueel nog stoeptegels voorleggen om de warmte vast te houden.



Instructie recept:

Leg de 4 pitabroodjes op ~~de~~ een stuk aluminiumfolie. Snij er zo een stuk uit dat er een randje is. Er komt een kuiltje. Doe tomatenpuree in het kuiltje en bestrooi het vervolgens met groenten/geraspte kaas/kruiden alles wat jezelf wilt. De (mini) pizza's kunnen in de oven!

namen chefs:

\*TeamPizza  
(masterchefs Anna en Sophie)

|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Naam kooktechniek:              | Naam recept:                  |
| knak op stok                    | 1 master knak                 |
| Vorbereidingstijd:              | Bereidingstijd:               |
| paar minuten                    | 5 minuten                     |
| Benodigheden:                   | Ingrediënten:                 |
| Stok<br>Aluminium folie<br>vuur | knakworst<br>bolletje<br>saus |

Instructie kooktechniek:

Zoek eerst een  
stok dan doe  
je er aluminium  
folie over dan  
knakworst erop



Instructie recept:

Wacht tot de  
knakworst gaar  
is daarna  
eten

namen chefs::

Natascha  
Tessy



|  |   |
|--|---|
| Naam kooktechniek:<br>Soep a la Soep                       | Naam recept:<br>Soep  |
| Vorbereidingstijd:<br>10 Min                               | Bereidingstijd:<br>15 Min                                   |
| Benodigdheden:<br>Kruiden bouillon<br>Witte kalken<br>Wort | Ingrediënten:<br>Soepgroente<br>Kruiden<br>Zout en Bouillon |

Instructie kooktechniek:

Je zoekt 1 of 2 stenen ~~aan~~ kalken en blau hout. Vervolgens hak je de soep aan de kalk en je bent klaar



Instructie recept:

Je pak je een blik wilt het reet water stopt er kruiden in, bouillon en soepgroente en je hangt het boven het vuur



namen chefs:

Jason en Tristan