

Buitenfeestje

Laat hier dat PICKNICK KLEED maar vallen

Als je zo'n plekje tegenkomt, weet je tenminste zeker dat je je manden vol lekkers niet voor niets hebt meegenomen.

productie www.StyleCookie.nl, Cora Bronkers **fotografie** Sanne Tulp@stylecookie, Morena Romijn (assistentie), Jan Luijk, Mikkel Vang, Getty Images, Taverne Agency **styling en zelfmaakideeën** Anke helmich@stylecookie, Reny van der Kamp, Lou Huijs **ontwerp picknickkleed** Reny van der Kamp **voor verkoopinformatie** zie inhoud

Al die zelfgemaakte HAPJES komen zo wel op

ZELF
MAKEN!
zie pag. 93

002/184



Mand € 12,95 (Kwantum) met linnen stof € 6,95 per meter (Ikea). In de mand: grijze waterfles € 19,95 (BijzonderMooi), bamboeplacemats € 2,95 per 4 (Action), weckpotjes € 1,95 per stuk (Xenos), blik met dessin € 8,75 (Juffies Warehouse), picknick-bordjes van palmbleden € 0,60 per stuk, zwart rond bakblik € 11,50 (Dille & Kamille), geruite stof € 6,95 per meter (Ikea), bloesje (privébezit).

ZELF
MAKEN!
zie pag. 93

Do

ZELF
MAKEN!
zie pag. 93

Zondagmiddag
Picknick 14.00

Bamboemes en -vork € 2,95 (Dille & Kamille).



Die kleine details
maken het tot een echt
BUITENFEESTJE

Do



Rieten schaal € 8,95 (Kwantum), geruite theedoek € 6 (Juffies Warehouse), ronde plankjes € 2,25 per stuk, vorkje € 0,75 (Dille & Kamille), papier € 1,50 per vel (Juffrouw zonder Zorgen). Kijk voor het recept op pag. 93.



Dit doen we
ZEKER
nog eens...



Weckpotten 2,49 per stuk (Xenos),
maskingtape € 3 per rolletje (Sjakies),
plastic vorkjes € 1,95 per zakje (Juffies
Warehouse), lepel (privébezit).

Bietensalade

roseval aardappeltjes of krieltjes in schil - 4 middelgrote zoetzure augurken in plakjes - 3 el balsamicoazijn - 4 el extra vierge olijfolie - zout, peper - 1 bak gekookte bieten, geschild - 1 bakje bieslook

Kook de aardappeltjes met wat zout in 15 min. gaar. Giet af, laat ze iets afkoelen en halveer de grotere krieltjes. Schep de augurk erdoorheen. Klop een dressing van de azijn, de olie en peper en zout naar smaak en schenk dit over de lauwe aardappels. Snijd de bieten in dunne parten en voeg toe. Snijd de bieslook in stukjes en strooi eroverheen.

Pastasalade

schelpjespasta - olijfolie - kikkererwten (blikje) - mozzarella - paprika - geitenkaas - verse pesto - cherrytomaatjes - pepitamix

Kook de pasta en spoel af met lauw water. Doe terug in de afgekoelde pan met een klein scheutje olijfolie. Spoel de kikkererwten af, snijd de bolletjes mozzarella in stukjes en de paprika en de geitenkaas in blokjes.

Roer 1½ el verse pesto door de pasta en daarna ook de kikkererwten, mozzarella, paprika, geitenkaas en cherrytomaatjes. Schep er als laatste de pepitamix doorheen en verdeel de pasta dan over de potjes.

Tip: maak thuis de salades klaar en verdeel ze over gezellige weckpotjes. Met een mooi stukje maskingtape eromheen, waarop je de namen van je picknickgenoten schrijft, maak je ze persoonlijk.

Pompoensoep (in grote pot)

1 ui, gesnipperd - 2 el olijfolie - 600 g pompoen, in stukken - 1 blikje tomatenpuree (70 g) - 1 el honing - 125 ml crème fraîche - 750 ml kippenbouillon (van tablet) - groene tabasco - 200 g feta - ½ zakje verse munt (à 25 g), fijngesneden

Fruit de ui in een soeppan op laag vuur. Voeg de pompoen en de tomatenpuree toe en bak 3 min. mee. Roer de honing en de crème fraîche door het mengsel in de pan. Schenk de bouillon erbij en breng opnieuw aan de kook. Draai dan het vuur lager en laat afgedekt nog 30 min. zachtjes pruttelen. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine. Breng op smaak met groene tabasco en zout. Breng de soep over in de weckpot. Neem de feta en verse munt los mee en strooi dat vlak voor het eten over de soep.

Tip: kleine weckpotjes doen ook prima dienst als drink-/wijn glaasje. Ze zijn gemakkelijk op te stapelen in de kokers van je picknickmand en leuk om later nog eens te gebruiken.



Broodje korianderkaas met pesto

landbrood - verse pesto
gem sla - korianderkaas
pepitamix

Koop een ongesneden bruinbrood en snijd daar zelf lekker dikke plakken van af. Besmeer een plak met verse pesto. Leg daarop slablaadjes en plakjes geitenkaas met koriander en bestrooi met pepitamix. Tot slot nog een plak brood en inpakken maar.

Zelfgemaakt is toch HET LEKKERST

Alles in de mand!

ZELF MAKEN: indeling van de picknickmand (van pag. 87)

Zoek een ronde rieten mand. Meet de diepte op en gebruik die maat om acht stroken stof te knippen, die in breedte wel mogen verschillen. Stik de lange kanten van elke strook op elkaar vast, zodat acht kokers ontstaan, waarin je een thermoskan, fles wijn, stapel glaasjes, rolletje placemats of bijvoorbeeld blikjes in kunt zetten. Knip ze vanaf één kant allemaal eenzelfde stukje korter met een kartelschaar. Zet de stoffen kokers met drukknoopjes aan elkaar, zodat ze in de mand niet kunnen omvallen. Voor in het midden van de mand kun je eventueel nog een grotere koker maken, waarin een brede schaal of pot kan staan. Wil je je mand een deksel geven? Neem een rieten schaal, leg bovenop een leuke theedoek en stik deze met de hand vast aan de

schaal. Flap de punten naar binnen en zet ze vast met een prikker. Met een mooi lint door de handvaten houd je het deksel op zijn plek.

Niet zomaar een kleedje

ZELF MAKEN: patchwork picknickkleed (van pag. 86)

Een stoer en sfeer vol picknickkleed heb je zo gemaakt. Neem een paar vierkante lappen stof of leuke theedoeken. Met ruitjes bijvoorbeeld of van die mooie 'ouderwetse' linnen en juten theedoeken, verschillende door elkaar. Knip daar vierkanten uit van ongeveer 50x50 cm en stik er drie of vier op een rij aan elkaar vast, met het stiksel op 1½ cm. Doe dit tot je geen lapjes meer over hebt. Stik vervolgens de rijen van drie of vier lappen ook weer aan elkaar, steeds met 1½ cm stikrand naar boven uitstekend – juist dát is de 'mooie kant'!

Kom je ook?

ZELF MAKEN: leuke uitnodiging (van pag. 88)

Knip een theedoek (met ruitjes of een ander leuk dessin) in vieren en stik even langs de randjes, zodat je vier mooie stoffen servetten krijgt. Je kunt natuurlijk ook voor een beetje gemak kiezen en stoffen servetten gebruiken die je al hebt of koopt. Vouw elk servet in vieren en leg er dan net boven het midden een stukje gekleurd elastiek op. Stik het elastiek op vier punten vast, waardoor drie vakjes/openingen ontstaan waarin een mes, een vork en een lepel passen. Voor de envelop: neem een stuk stevig papier of dun karton en leg het opgevouwen servet met het elastiekje hierop. Knip langs het servet een strook van het papier: aan de zijkanten plus 1 cm extra, aan boven en onderkant plus de helft van het servet extra. Vouw de boven- en onderkant van het karton naar elkaar toe om het servet heen. Stik de onderkant aan beide zijkanten dicht, vlak langs de rand. En vouw het bovenste gedeelte van het karton in een puntje. Nu heb je een enveloppe. Steek hier het servet in, sla het puntje van de envelop eroverheen, en steek vervolgens het bestek tussen het elastiek – dat mag óp het puntje van de envelop liggen, zodat dit niet omhoog schiet. Neem een label en trek dit over op een mooi gedessineerd papiertje. Knip uit, zodat je twee labels hebt en stik die een beetje scheef op elkaar. Schrijf er je uitnodiging op. Eventueel kun je nog van een dubbelgevouwen papiertje – even dicht stikken – een enveloppe maken dat je om het labeltje schuift.

+ KIES JE VOOR JE SPONTANE 'WE GAAN PICKNICKEN!' - INGEVING LIEVER VOOR LEKKER MAKKELIJK? GEVULDE PICKNICKMANDEN KUN JE HUREN! ZIE PAG. 109.

INSTANT-picknickpret

Even geen zin om zelf creatief te doen met soepen, salades en weckpotten (zie pag. 84)? Er staan kant-en-klare manden klaar, nabij bootjes en parken!

Voor alle adressen geldt: vooraf reserveren, vanaf twee personen.

tekst Manon Wigny **fotografie** Campina

Bread and Delicious

Wat? De keuze is groot, van boerenbrood met koffie tot kreeft met champagne.

Prijs Een tweepersoons-mand met o.a. boterhammen, koffie, eitje, croissant, jam en boter kost € 19,50.

Waar? Ga in Maastricht naar het stadspark of de wijngaarden rond de stad, of kies een idyllische plek in de omringende Limburgse heuvels... *Bread and Delicious*, Stationsstraat 23 in Maastricht,

www.breadanddelicious.nl.

Leuk! Te combineren met de huur van een *Vespa*, de mand kan achterop. Vanaf € 50 p.p. voor een dag plus picknickmand.

De Picknick Company

Wat? Vlees, vis, vegetarisch of speciaal voor kinderen.

Er is ook een *Love de luxe*-variant met een hartvormige quiche, spiesjes van gegrilde groenten en rode vruchten in een chocojasje.

Prijs Vanaf € 16,50 p.p., kindermant € 9,50 p.p..

Waar? De picknickmand haal je af op honderd meter van de *Kralingse Plas*, een toplocatie voor een buitenfeestje! *De Picknick Company*, Kralingse-

weg 35 in Rotterdam, www.picknickaandeplas.nl, 06 - 15 96 07 06

Leuk! Kleed, lantaarn en mand kun je er ook kopen.

Knus

Wat? Een mand met broodjes, fruit, snoepje, olijf, worstje, iets te drinken...

Prijs Je betaalt € 16,50 p.p.. Budgettip van de eigenaar: kinderen kunnen meesnoepen of neem zelf een zak krentenbollen en een zakje chips voor ze mee.

Waar? Tien minuten van het centrum van Delft in de Delfste Hout: natuur en water, gezellig terras, waterfietsen... *Knus*, Zavelpad 3 in Delft, 015 - 212 29 90, www.knus.nl.

Leuk! Bij de picknickmand

is de huur van een roeiboot inbegrepen (voor twee uur).

Café Vertigo

Wat? Diverse manden.

Bijvoorbeeld de *Mediterrane* (met Parmaham en pastrami met cornichons) of de *hightea*-variant (slagroomsoezen, aardbeien, een glaasje prosecco), of een mand voor kinderen.

Prijs Vanaf € 19,50 p.p., kinderen € 10,50 p.p..

Waar? Onder de bomen van het relaxte Vondelpark. *Café Vertigo*, Vondelpark 3 (bij het filmmuseum) in Amsterdam,

www.citypicknick.nl.

Leuk! Je kunt de picknick-mand combineren met een skateles of skatehuur.



Neerstrijken tussen koeien

Op Tweede Pinksterdag (28 mei) kun je picknicken in de wei. Kom tussen 10.00 en 16.00 uur naar de boerderij en neem je zelfgevulde picknickmand mee, Campina zorgt voor lekkere zuivelproducten. Tijdens de Campina Open Boerderijdag wordt er allerlei leuks georganiseerd: de boer geeft een rondleiding, kinderen kunnen worden geschminkt, kleuren en meedoen aan bijvoorbeeld een skippiekoe-race. Kijk voor informatie en deelnemende boerderijen op www.campina.nl.