

Home made groentesoep op houtvuur

Uien

Wortel

Prei

Tomaten

Courgette

Bloemkool

Gehakt

Bouillionblokjes

Water

Maak een vuur

Smeer de buitenkant van een pan in met groene zeep

Vul de pan voor de helft met water

Zet de pan boven het vuur

Snij de groenten in stukjes

Doe de gesneden groente in de pan

Voeg de bouillionblokjes toe

Voeg meer water toe

Rol balletjes van het gehakt

Doe de balletjes bij de soep

Laat de soep doorkoken

Proef de soep

Indien nodig, voeg peper en/of zout toe

Bacon and beans op houtvuur

Uien

Spek

Gehakt

Bruine bonen

Maak een vuur

Smeer de buitenkant van een pan in met groene zeep

Zet de pan boven het vuur

Snij de uien en het spek in stukjes

Doe wat boter of olie in de pan

Bak de spekstukjes tot ze mooi roodbruin zijn

Voeg de uien toe en bak tot ze bruinig zijn

Voeg het gehakt toe en bak tot het mooi bruin is

Giet de bonen af in een vergiet

spoel ze goed af tot er helder, niet schuimend water van af komt

doe de bonen in de pan

voeg water toe tot er een bodempje in de pan staat

warm het gerecht goed door

proef en breng, indien nodig, op smaak met peper

Echte pasta carbonara op houtvuur

Spek

Eieren

Kaas

Bieslook

Spaghetti

Maak een vuur

Smeer de onderkant van een pan in met groene zeep

Vul de pan voor de helft met water en wat zout

Zet de pan boven het vuur

Breng het water aan de kook

Als het water kookt voeg je de pasta toe

Kook de pasta 7 minuten

Meng ondertussen de eieren met de kaas

Snij/knip de bieslook klein

Schep voorzichtig een beker kookwater uit de pastapan

Giet de pasta af

Doe de pasta terug in de pan

Voeg het ei/kaas-mengsel en de spek toe

Roer tot het ei gestold is en de kaas gesmolten

Als het mengsel te dik wordt voeg je een beetje kookwater toe

Voeg de bieslook toe

Roer door