



# Creëer jouw perfecte tuinkeuken

*Jouw tuin. Jouw keuken. Jouw manier.*

*Een gratis gids van Rhino-Pods*

# Waarom jouw tuin een echte keuken verdient

Je kookt graag buiten. Je sleept niet graag alles naar binnen en naar buiten – de snijplank, de pan, de olie, de kruiden, de borden, de pannen, het bestek. Tegen de tijd dat je klaarstaat, ben je al moe.

Een tuinkeuken hoeft geen groot project te zijn. Gewoon een eenvoudige, stevige opstelling die buiten blijft (of opgeborgen kan worden).

## De tuinkeuken

*7 dingen die het laten werken (alleen of naast je barbecue)*

### **1. Een stabiel platform voor je kooktoestel**

Een stabiele tafel en een twee-brands kooktoestel op een comfortabele hoogte. Je hebt geen oven nodig. Je hebt alleen hitte nodig waar je op kunt vertrouwen. Twee branders betekenen dat je aan de ene kant rijst kunt koken en aan de andere kant kunt bakken – of twee bijgerechten tegelijk kunt bereiden terwijl de barbecue het vlees doet.

### **2. Een solide werkblad**

Waar snijdt je de ui? Waar gaat de snijplank? Wat met kruiden, specerijen en een plek om keukengerei neer te leggen? Een klein stevig tafeltje of zijtafel naast je kooktoestel verandert alles. Opeens ben je aan het koken, niet aan het jongleren.

### **3. Opbergruimte die het opzetten moeiteloos maakt**

Houd een speciale buitenkookbox of -container bij de hand. Daarin: een set kruiden en specerijen (zout, peper, olie, paprikapoeder, knoflookkorrels), een paar keukengerei (spatel, tang, pollepel) en kookgerei dat gerust buiten mag blijven. Wanneer je wilt koken, pak je één box. Eén keer. Klaar.

### **4. Probleemloos opzetten**

De sleutel is: als je het niet snel en gemakkelijk kunt opzetten, zul je de moeite niet nemen. Als alles binnen handbereik is – of op één plek opgeborgen – bespaar je je de vele heen-en-weer gangen en wordt de hele ervaring ontspannen en plezierig.

### **5. Toegang tot water**

Toegang tot water maakt het verschil. Totdat je geen gootsteen naast je hebt, besef je niet hoe vaak je het gebruikt – handen wassen, groenten spoelen, pannen bijvullen. Een simpele watercontainer of een kan en een kom veranderen alles.

### **6. Een vuilnisbak binnen handbereik**

Een plastic zak die aan de rand van de tafel hangt of in een kom zit. Opeens loop je niet elke vijf minuten naar het huis. Het klinkt klein. Het verandert alles.

### **7. Een theedoek en een timer**

Twee dingen die je meteen mist als je ze vergeet. De theedoek leeft in je buitenbox. De timer leeft op je telefoon. Opeens hoef je voor geen van beide meer naar binnen te rennen.

# Koken met twee branders + barbecue

Jouw barbecue speelt de hoofdrol: burgers, worstjes, kippenpoten, biefstuk.

Jouw twee-brand kooktoestel doet de bijrollen: sauzen, bijgerechten, groenten en warmhouden.

De winnende formule:

| Brander 1                    | Brander 2                              | Barbecue            |
|------------------------------|----------------------------------------|---------------------|
| Rijst, granen of aardappelen | Snelgebakken groenten of paddenstoelen | Vlees of hoofdeiwit |
| Of: saus (jus, chimichurri)  | Of: baked beans of maïs                |                     |

## 6 recepten voor jouw tuinkeuken

(naast of zonder barbecue)



### 1. Knoflookpaddenstoelen & uien (10 min)

*De perfecte topping voor burgers of hotdogs*

Snijd uien en paddenstoelen in plakjes. Bak ze met boter, knoflook en tijm. Houd warm op laag vuur terwijl de barbecue klaarmaakt.



### 2. Chimichurri-saus (5 min)

*Perfect bij gegrilde steak of kip*

Hak peterselie, knoflook en oregano fijn. Voeg olijfolie, rodewijnazijn, zout en chilivlokken toe. Laat staan terwijl je kookt. Serveer in een kom naast de barbecue.



### 3. One-pan rijst met erwten (20 min)

*Een echte bijgerecht voor gegrilde kip of pittig varkensvlees*

Bak ui en knoflook. Voeg rijst, kikkererwten of kidneybonen uit blik, kokosmelk, water, tijm en rode peper of chili toe. Laat 20 minuten sudderen.



### 4. Snelgebakken groenten (10 min)

*Perfect bij worstjes of gegrilde vis*

Bak in plakjes gesneden courgettes, paprika of tenderstem-broccoli met knoflook en chili. Voeg aan het einde een scheutje citroen toe.



### 5. Gegrilde maïs met limoen & chili

Kook maïs op één brander 5 minuten. Droog het, gril het dan in een hete pan op de tweede brander. Bestrijk met boter, limoen, chilipoeder en koriander.



### 6. Barbecue-baked beans

*Geen barbecummaal is compleet zonder*

Bak gesneden spek of chorizo. Voeg bonen uit blik, een lepel barbecuesaus en een scheutje Worcestershiresaus toe. Laat 10 minuten sudderen.

*Geen barbecue? Geen stress!*

## Vier één-brander-avondmaaltijden



### **1. Knoflookboterpasta (10 minuten, één brander)**

Kook de pasta. Giet af. Smelt in dezelfde pan boter met fijngeperste knoflook en een snufje chili. Voeg de pasta terug. Meng met Parmezaanse kaas en een handvol spinazie of diepvrieserwtjes. Het avondeten is klaar.



### **2. Tomaten-eieren-shakshuka (15 minuten, één brander)**

Bak ui en knoflook. Voeg 1 blik gepelde tomaten, een lepel harissa of chilivlokken en een snufje suiker toe. Laat 5 minuten sudderen. Maak 4 kuiltjes in de saus. Breek in elk kuiltje een ei. Dek af en kook 5 minuten tot de eieren gestold zijn. Eet met brood (uiteraard met koekenpanbrood).



### **3. Knapperige gebakken rijst (15 minuten, één brander)**

Gebruik overgebleven rijst (of kook snelrijst). Bak gesneden spek, worst of een blik kikkererwten in olie tot ze knapperig zijn. Schuif naar één kant van de pan. Breek 2 eieren in de lege ruimte. Roerbak. Voeg rijst, sojasaus en eventuele diepvriesgroenten toe. Roerbak tot het heet is en knapperig aan de randen.



### **4. Worst-paprika-pan (20 minuten, één brander)**

Snijd worst en paprika's in plakken. Bak samen tot de worst gaar is en de paprika's zacht zijn. Voeg een blik gepelde tomaten en een scheutje Worcestershiresaus toe. Laat 5 minuten sudderen. Serveer op toast of met instant aardappelpuree.

## Drie twee-brander-avondmaaltijden

### **1. Smashed Burgers met gekarameliseerde uien (voor 4 personen)**

*Twee branders. Een grillplaat. Een kleine pan. Een geweldig avondmaal.*

#### **Gekarameliseerde uien (kleine pan, laag vuur – 20 minuten):**

Snijd 2 grote uien in dunne plakjes. Smelt een klontje boter in de kleine pan. Voeg de uien en een snufje zout toe. Kook op laag vuur gedurende 15–20 minuten, af en toe roeren, tot ze goudbruin, zacht en zoet zijn. Voeg een scheutje balsamicoazijn (of een snufje suiker) toe voor extra diepte.

#### **Smashed burgers (grillplaat, hoog vuur – 10 minuten):**

Rol 500g gehakt tot 4 losse balletjes (niet te veel kneden). Verhit de grillplaat tot hij heel heet is – voeg een scheutje olie toe. Leg de balletjes op de grillplaat en druk ze plat met een spatel (gebruik een houten lepel om stevig aan te drukken). Breng ruim op smaak met zout en peper. Bak 2 minuten tot de randen knapperig zijn, keer dan om. Leg op elk een plakje kaas – bak nog een minuut. Rooster de broodjes op de grillplaat (snijkant naar beneden) 30 seconden.

**Serveren:** Broodje, burger, kaas, gekarameliseerde uien, saus naar keuze.

**Pro-tip:** Druk stevig aan. Hoe dunner het burger, hoe knapperiger de randen. Dat is precies de bedoeling.



## 2. Gegrilde kippenbillen met rijst & erwten

Voor 4 personen. Twee branders. Een grillplaat. Een steelpan.

### Rijst & erwten (steelpan, 20 minuten):

Kook 1 kopje rijst in 2 kopjes water (of bouillon) met een snufje zout. Wanneer de rijst bijna gaar is, roer je 1 kopje diepvrieserwtjes erdoor. Dek af en laat 5 minuten van het vuur staan – ze stomen dan perfect.

### Gegrilde kippenbillen (grillplaat, 15 minuten):

Kruid 4 kippenbillen met vel, zonder bot, met zout, peper en gerookte paprika (of elke kruidenmix die je hebt). Verhit de grillplaat op middelhoog vuur – voeg een scheutje olie toe. Leg de kip met de velkant naar beneden – druk plat met een spatel om ze vlak te houden. Bak 5–6 minuten tot het vel goudbruin en knapperig is. Draai om en bak nog 5–6 minuten tot ze gaar zijn.

**Serveren:** Kip op de rijst leggen en besprenkelen met het braadvocht.

**Pro-tip:** Houd het deksel op de rijst zodra het gaar is – het blijft warm terwijl je de kip afmaakt.



## 3. Halloumi & Courgette met citroen-kruidendressing

Twee branders. Een grillplaat. Een kom. Licht, vers, snel.

### Citroen-kruidendressing (niet koken – 5 minuten):

Meng in een kleine kom: 3 el olijfolie, sap van 1 citroen, 1 geperst teentje knoflook, 1 tl gedroogde oregano (of verse kruiden als je die hebt). Breng op smaak met zout en peper. Zet apart.

### Gegrilde halloumi & courgette (grillplaat, 10 minuten):

Snijd 1 blok halloumi in plakken van 1 cm dik. Snijd 1 courgette in rondjes van 1 cm dik (of in de lengte). Verhit de grillplaat op middelhoog vuur – olie is niet nodig (halloumi laat eigen vet vrij). Grill de halloumi 2–3 minuten per kant tot goudbruin en aangebrand. Gril de courgette erbij – 2–3 minuten per kant tot ze gaar en aangebrand zijn.

Schik op een bord, besprenkel met dressing en bestrooi met verse munt of peterselie als je die hebt.

**Serveren:** Heet uit de pan, besprenkeld met dressing. Voor 2 als hoofdgerecht, 4 als bijgerecht.

**Pro-tip:** Halloumi gaat snel van goudbruin naar verbrand. Houd het goed in de gaten.

## 3 side sauces

(Omdat saus de maaltijd maakt)

### 1. Snelle knoflook-kruidenboter (2 minuten, niet koken)

Perfect voor steak, maïs, brood of gesmolten over groenten

Meng zachte boter met fijngeperste knoflook, gehakte peterselie en zwarte peper. Rol in vershoudfolie en laat opstijven. Snijd een plakje en leg op iets warm.



### 2. Yoghurt-munt-dressing (2 minuten, niet koken)

Perfect bij gegrilde kip, lamsvlees of gekruide groenten

Meng Griekse yoghurt, gehakte munt, citroensap, fijngeperste knoflook en een snufje zout. Verdun met een scheutje water.



### 3. Pittige mayo (1 minuut, niet koken)

Perfect voor burgers, taco's of als dip voor gegrilde groenten

Meng mayonaise, hete saus, gerookte paprikapoeder en een kneepje limoen.



# Koekenpanbrood

*Omdat vers brood in de tuin gewoon een flex is*

Je hebt een twee-brands kooktoestel. Je hebt een koekenpan of een gietijzeren pan. Je hebt 15 minuten. Je hebt vers brood.

'Brood uit de pan wint geen schoonheidswedstrijd. De bovenkant blijft bleek. De onderkant wordt knapperig. Maar draai het om voor de laatste 2 minuten, of toast de plakjes in dezelfde pan, en je zult vergeten wat een oven ooit voor je heeft gedaan.'

***Een Nederlandse gietijzeren pan (oven) en deksel is het beste om te gebruiken – maar een koekenpan of gietijzeren pan met een deksel van welke soort dan ook volstaat***



**No-knead koekenpanbrood (heeft 2-3 uur rust nodig – of een nacht)**

Meng 3 kopjes bloem, 1 tl zout, 1/2 tl instantgist en 1,5 kopjes warm water. Roeren. Laat 2-3 uur afgedekt staan (of een nacht in de koelkast). Als je klaar bent om te koken, verhit je koekenpan op middelhoog vuur. Schep het deeg in de pan. Dek af met een deksel of aluminiumfolie. Bak 15 minuten. Draai om. Bak nog 10 minuten. Eet warm met boter, knoflookboter (zie recept 7) of gedoopt in olijfolie.

**Snel sodabrood (niet wachten – in 20 minuten klaar)**

Meng 2 kopjes bloem, 1 tl baking soda, 1 tl zout en 1 kopje karnemelk (of gewone melk + een scheutje azijn). Roer tot het net gemengd is – niet te veel mengen. Vorm tot een ronde bol. Verhit je koekenpan op middellaag vuur. Bak 10 minuten met deksel. Draai om. Bak nog 10 minuten zonder deksel. Klop op de onderkant – hij moet hol klinken.



## Meer koekenpanbrood-ideeën!

### **1. Knoflook-kaas-koekenpanbrood**

Maak het snelle sodabrood-deeg. Druk het voor het bakken plat in de pan. Druk geraspte kaas (cheddar of Parmezaan) en fijngeperste knoflook in de bovenkant. Bak zoals aangegeven. Smelt boter met meer knoflook en bestrijk de bovenkant na het bakken.

### **2. Kruiden-olijfoliebrood**

Voeg 1 el gedroogde oregano, rozemarijn of tijm toe aan het no-knead-deeg voordat het rust. Giet bij het bakken olijfolie in de pan voordat je het deeg toevoegt. De onderkant wordt knapperig als een focaccia.

### **3. Zoet kaneelbrood (ontbijt of dessert)**

Voeg 2 el suiker en 1 tl kaneel toe aan het sodabrood-deeg. Bestrijk na het bakken met gesmolten boter en bestrooi met meer kaneelsuiker. Warm eten met yoghurt of gestoofd fruit.

***Pro-tip: Maak het no-knead-deeg in de ochtend. Laat het in een kom op het aanrecht staan. Wanneer je 's avonds buiten kookt, is je brood klaar. Geen oven. Geen bakkerij. Alleen jij en een koekenpan.***

## lets zoets

*(Want wie houdt er niet van dessert!)*



### **Gegrilde perziken of ananas (5 minuten, één brander)**

Smaakt als een dessert uit een restaurant

Perziken halveren of ananas in plakken snijden. Met de snijkant naar beneden 2-3 minuten grillen tot ze gekaramelliseerd zijn. Serveren met yoghurt, ijs of de overgebleven knoflookboter (vertrouw ons).



### **Chocolade-puddingcake van het fornuis (15 minuten, één brander)**

Meng 1 kopje zelfrijzend bakmeel, 1/2 kopje suiker, 2 el cacaopoeder, 1/2 kopje melk en 2 el olie of gesmolten boter. Giet in een licht ingevette koekenpan. Dek af met een deksel. Kook op de laagste stand 12-15 minuten tot de bovenkant stevig is. Warm serveren – met yoghurt, ijs of gewoon zo. Geen oven. Geen pakje.

## lets te drinken



### **Grote partij ijsthee (5 minuten actief, geen fornuis)**

*Perfect voor iedereen die rijdt!!*

Vul een grote kan met koud water. Voeg 4 theezakjes, een gesneden citroen en een handvol munt toe. Laat 1-2 uur in de zon staan. Verwijder de theezakjes. Serveer over ijs.

## Het ontspannen ritme van de tuinkeuken

### **Terwijl de barbecue opwarmt:**

Groenten voorbereiden, chimichurri maken, branders klaarzetten.

### **Terwijl het vlees kookt:**

Rijst of bonen op één brander beginnen. De gebakken groenten op de tweede brander beginnen.

### **Terwijl het vlees rust:**

Bijgerechten warm houden op laag vuur. Alles opmaken. Iedereen aan tafel roepen.

### **Na het eten (het vuur is nog heet):**

Tijd voor dessert! Kijk naar de dessertrecepten of toast gewoon wat overgebleven brood met boter en kaneel.

## Een bericht van ons

We hebben Rhino-Pods gebouwd omdat we dit allemaal eenvoudiger wilden maken.

Onze Cucinino kan de meeste twee-branders kooktoestellen bevatten, heeft een ingebouwde gootsteen – geen externe stroomvoorziening nodig. Hij past perfect naast elke barbecue.

De Cambio heeft ruimte voor twee standaard kooktoestellen en een extra dubbele werkruimte. Beide kunnen worden gedemonteerd voor opslag en gaan een leven lang mee. Het geeft je de werkruimte die je tuin altijd al nodig heeft gehad.

Maar zelfs zonder onze uitrusting – begin klein. Begin met één goede twee-brander en een vlak oppervlak. Houd een speciale buitenkookbox bij. Voeg water en een vuilnisbak toe.

Als je buiten kookt, geniet dan van het moment. *Daar is het voor.*

*Go cook something great outdoors.*



*...where will you take me?*