

DUTCH OVEN

Praktische informatie

Met een Dutch oven wordt een gietijzeren vuurpot bedoeld, die in de regel op drie poten staat. Om in zo'n vuurpot eten te bereiden is waarschijnlijk de oudste manier van koken ter wereld.

Tegenwoordig vind je naast de Dutch oven ook speciale pannen, bakvormen, tosti- en wafelijzers die heel geschikt zijn om bij de vuurplaats te gebruiken. Door dit grote aanbod zijn er steeds meer ingrediënten geschikt om boven open vuur te bereiden en ook het aantal bereidingsmodelijkheden is groter geworden.

Voor het bereiden van gerechten in de Dutch oven gelden de volgende algemene richtlijnen:

Bij het koken in de Dutch oven, bijvoorbeeld van soepen en stoofpotten, geldt: verdeel $\frac{1}{3}$ van de hete briketten of kolen over het deksel en $\frac{2}{3}$ onder de Dutch oven.

Bij het bakken in de Dutch oven, bijvoorbeeld van brood en gebak, geldt: verdeel $\frac{2}{3}$ van de hete briketten of kolen over het deksel en $\frac{1}{3}$ onder de Dutch oven.

Bij het stoven, bijvoorbeeld van een varkensbraadstuk, geldt: verdeel $\frac{1}{2}$ van de hete briketten of kolen over het deksel en $\frac{1}{2}$ onder de Dutch oven.

Bij het bakken, bijvoorbeeld van aardappelen, geldt: verdeel de briketten of kolen alleen direct onder de Dutch oven, zodat alle hitte zich daar concentreert.

Door de briketten of kolen op verschillende manieren te verdelen ontstaat boven- en onderwarmte, zodat je de Dutch oven flexibel en naar wens kunt gebruiken.

De totale hoeveelheid briketten of kolen die je nodig hebt is een vaardigheid die je snel onder de knie krijgt door de Dutch oven regelmatig te gebruiken. Afhankelijk van de grootte van de briketten of kolen heb je ook vaak meer of minder nodig. De basisregel is: begin liever met weinig gloeiende briketten of kolen en voeg zo nodig later extra hitte toe.





|DE DUTCH OVEN IN DE GLOEIENDE KOOLTJES:|

Als je de Dutch oven direct in de gloeiende kooltjes wilt plaatsen, kun je het best een exemplaar gebruiken met drie korte poten. Zo kun je de hete briketten of kolen onder de Dutch oven leggen, zonder dat ze de pan direct aanraken. Het voedsel wordt op deze manier zacht en gelijkmatig verhit. Ook in een Dutch oven met een rechte bodem, dus zonder poten, kun je goed gerechten klaarmaken. Hierbij is de hoeveelheid hete kolen of briketten heel belangrijk; minder gloed betekent minder hitte en meer gloed geeft meer hitte.

Afhankelijk van het gerecht kun je hete briketten of kolen over het gietijzeren deksel van de Dutch oven verdelen, zodat je pan een soort ovenfunctie krijgt.



|DE DUTCH OVEN MET BRIKETTEN STOKEN:|

Het voordeel van het stoken van je Dutch oven met briketten in plaats van kolen is dat je de temperatuurtoevoer beter kunt regelen.

Steek de briketten aan en laat ze doorgloeien. Afhankelijk van het gerecht dat je gaat klaarmaken, verdeel je briketten onder de pan of over het deksel, of allebei.



|DE VUURPOT AAN EEN DRIEPOOT:|

Een Dutch oven ophangen aan een driepoot is zeer geschikt voor het bereiden van soepen en stoofpotten. Ook gerechten waarbij de ingrediënten eerst moeten worden angebraden, kunnen heel goed hangend worden bereid.

Doordat de vuurpot aan de driepoot hangt, is hij in hoogte verstelbaar. Je kunt de hitte zo beter reguleren en door de varieerbare afstand tot de hittebron is het gemakkelijker om alle ingrediënten precies tot het juiste punt aan te braden.



|DE GIETIJZEREN BAKVORM:|

Bakken in de vuurplaats werkt ook geweldig goed. Je kunt hiervoor weer de klassieke Dutch oven kiezen of als alternatief een gietijzeren brood- of tulbandvorm met deksel gebruiken.

Het is bij het bakken belangrijk om de hete briketten of kolen goed boven en onder de vorm te verdelen, zodat het deeg kan bakken zoals in een oven. Let daarbij op dat er niet te veel gloed ontstaat aan de bovenkant, anders loop je het risico dat de bovenkant verbrandt voor het deeg de kans heeft om gaar te worden.



| TOSTI- EN WAFELIJZERS: |

In een gietijzeren wafelijzer kun je zowel zoete als hartige wafels bakken.

Leg hiervoor het gesloten wafelijzer in de gloeiende kooltjes en draai het na een paar minuten om, zodat de wafel aan beide kanten knapperig wordt gebakken.

In een tosti-ijzer kun je bruin casinobrood gebruiken of een lekker donker of meergranenbrood. Met het juiste beleg en verschillende toppings maak je snel en eenvoudig een heerlijke tosti als eenvoudige maaltijd voor de lichte trek bij het kampvuur.



| DE GIETIJZEREN PAN: |

De gietijzeren pan zet je direct in de gloeiende kooltjes en je bereidt je gerechten erin. Zet de pan bij voorkeur op de rand van de vuurplaats, zodat je er goed bij kunt en hem later weer gemakkelijk en veilig weg kunt halen.



| DIRECT IN DE GLOEIENDE KOOLTJES: |

Veel ingrediënten kun je ook direct in de gloeiende kooltjes bereiden, zoals uien, rode bieten en aardappelen. Zorg dat je de ingrediënten aan de rand van de gloeiende kooltjes legt, zodat ze niet verbranden.

Ook een steak kun je afhankelijk van de bereidingswijze direct in de hete gloed grillen. Het is hierbij belangrijk dat de brikketten of kolen ook echt zeer heet zijn.



| DRANKEN BIJ HET KAMPVUUR: |

Ook hete dranken kun je met de juiste koffie- of theepot direct op het kampvuur zetten. Zet de kan hiervoor niet direct in de gloeiende kooltjes, maar er vlak naast.

| AAN SPIESSEN – DIRECT BOVEN HET KAMPVUUR: |

De eenvoudigste vorm van koken-in-het-kampvuur is natuurlijk het roosteren van braadworstjes of marshmallows aan een spies boven de vlammen. Klassiek, authentiek en ontzettend gezellig.



Viscurry

MET ROODBAARS

Een heerlijk gerecht voor echte visliefhebbers!

Dutch oven (capaciteit ca. 3 liter)

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

1 grote ui
2 teentjes knoflook
4 grote tomaten
1 gele paprika
1 kg roodbaarsfilet
400 g platbrood (een dag oud)
4 el plantaardige olie
1 el kerriepoeder
 $\frac{1}{2}$ tl zwarte peper
 $\frac{1}{4}$ tl scherp paprikapoeder
 $\frac{1}{4}$ tl gemalen korianderzaad
gemalen piment
zout

BEREIDING

Pel de ui en hak grof. Pel de teentjes knoflook en hak fijn. Was de tomaten, haal ze van de tak en snijd in grove stukken. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in grove stukken. Ontdoe de vis van de graten en snijd in stukjes van ongeveer 3 cm. Breek het uitgedroogde platbrood in kleine stukjes.

Zet de Dutch oven in de hete gloed en schenk de plantaardige olie erin. Bak hierin de ui, knoflook en paprika aan. Voeg het kerriepoeder, de peper, het paprikapoeder, de koriander en een snuf piment toe en bak mee. Braad de roodbaars kort aan, voeg het platbrood en de tomaat toe, schenk er water over en bestrooi met zout.

Plaats het deksel op de Dutch oven. Verdeel $\frac{1}{3}$ van de hete briketten of kolen over het deksel en $\frac{2}{3}$ onder de Dutch oven.

Kook de viscurry ongeveer 20 minuten, tot het brood zacht is en de roodbaars uit elkaar valt.



Groente

STOOFPOT

MET SAVOOIEKOOL, TOMAAT EN BONEN

*Niet alleen voor vegetariërs een heerlijke stoofpot.
Savooiekool, wortel en pastinaak vullen elkaar perfect aan!*

Dutch oven (capaciteit ca. 3 liter)

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

800 g savooiekool
2 uien
4 wortels
1 pastinaak
2 teentjes knoflook
1 tl verse tijm
1 tl verse rozemarijn
2,5 dl witte wijn
500 g passata
5 dl groentebouillon
200 g witte bonen, gekookt
¼ tl geraspte nootmuskaat
¼ tl zwarte peper
1 tl suiker
zout

BEREIDING

Maak de savooiekool schoon, verwijder de stronk en snijd in repen. Pel de uien en hak grof. Schil de wortels en pastinaak en snijd in blokjes. Pel de teentjes knoflook en hak fijn. Hak de tijm en rozemarijn fijn.

Doe de savooiekool, ui, wortel, pastinaak, knoflook, tijm en rozemarijn in de Dutch oven. Voeg de witte wijn, passata, groentebouillon, gekookte bonen, nootmuskaat, peper, suiker en zout naar smaak toe. Roer alle ingrediënten goed door elkaar.

Zet de Dutch oven met gesloten deksel in de gloeiende kooltjes en verdeel ⅓ van de hete briketten of kolen over het deksel en ⅔ onder de Dutch oven. Kook de groentestoofpot ongeveer 45 minuten.

TIP

Bestrooi de groentestoofpot voor het serveren met nigella-zaad en geef er yoghurt bij.