



INHOUD

Voorwoord 7

10

GELDERLAND

Wildsafari op de Veluwe

36

FRIESLAND

Vogelparadijs in Friesland

62

GRONINGEN

Er gaat niets boven Groningen

96

UTRECHT

Grensgeval

122

NOORD-BRABANT

Het goeie leven

148

LIMBURG

Het Toscane van Nederland

174

NOORD-HOLLAND

Het bos roept!

200

FLEVOLAND

Into the Wild

228

DRENTHE

Buitenland in Nederland

254

OVERIJSEL

Aan de oever van de Vecht

280

ZUID-HOLLAND

Verborgен parel naast de stad

306

ZEELAND

Zomer in Zeeland

Binnenkijken bij Billy 334

Toffe campers 338

Campingadressen 340

Receptenindex 344

Dankwoord 349



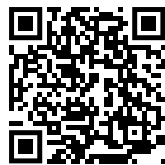
WILDSAFARI OP DE VELUWE

Yes! Ons eerste tripje met bus Billy is een feit. We gaan naar één van onze favoriete natuurgebieden van Nederland, de Veluwe. Het zomerse zonnetje schijnt door de voorruit van de bus op ons gezicht en met een fijn muziekje op de achtergrond rijden we richting het Speulderbos, vlak bij Ermelo om precies te zijn.

De camping ligt midden in het bos en is omheind met een hek, zodat het wild (ja het barst hier van de zwijnen en reeën) niet de camping op kan lopen. Aanmelden doe je bij aankomst via de aanmeldzuil aangezien er geen receptie is. We hebben een mooi plekje in één van de lanen, die gescheiden worden door wat bomen en struiken. Een beetje schaduw is nooit weg, vooral in de zomer.

De camping ligt pal aan een mooi, oud bos met de 'dansende bomen'. Rondom de camping zijn veel wandelpaden en heb je grote kans om wild te zien. Een goed moment om wild te spotten is heel vroeg in de ochtend of tegen de schemer in de avond. Aangezien wij meer avondmenschen zijn hebben we meerdere avondwandelingen gemaakt en alle keren was het raak. Op een avond stonden we oog in oog met een wild zwijn met biggen, met van die grappige pyjamaprintjes, reeën en zelfs twee vossen! Onze avond kon niet meer stuk.

Wij vinden deze camping fijn, omdat hij lekker basic is. Verwacht dus vooral geen luxe in welke vorm dan ook. Dit is kamperen midden in de natuur en er is bijna geen 4G-bereik. Hier kun je echt even tot rust komen!



FIETSRUTE IN DE BUURT

Gelderse Valleiroute
Routelengte: ca. 48 km
Duur van de route: ca. 3 uur en 30 minuten
Startpunt: Fontanusplein 1, 3881 BZ Putten





**"Wat kan er nou op
tegen een pizza uit een
hout gestookte oven
op de camping?"**



CAMPMADE PIZZA MET GEGRILDE BEENHAM & RUCOLA

VOOR 2 PERSONEN | AVONDETEN | BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 balletjes campmade pizzadeeg

1 weckpot campmade pizzasaus

1 ui

1 tomaat

50 gram kastanjechampignons

1 bol mozzarella

50 gram geraspte kaas

100 gram gegrilde beenham

50 gram rucola

olijfolie

peper / zout

BENODIGDHEDEN

glazen fles of deegroller

pizzaoven van de camping

pizzaschep

glad tafelkleed

BEREIDING

Strooi wat bloem op een ondergrond zoals een glad tafelkleed. Rol het campmade pizzadeeg uit tot 2 platte pizzabodems van ongeveer 1 centimeter dik. Gebruik hiervoor een glazen fles of een deegroller. Creëer een mooi opstaand randje bij de bodems.

Besmeer de pizzabodems met de campmade pizzasaus.

Snijd de ui in ringen en snijd de tomaat en de kastanjechampignons in plakjes en verdeel deze over de pizzabodems. Pluk de mozzarella en leg de stukjes op de bodems. Breng op smaak met peper en zout.

Sprenkel er de geraspte kaas en olijfolie overheen. Leg de bodem op de pizzaschep en leg de pizza achter in de voorverwarmde pizzaoven. Draai de pizza regelmatig zodat alle kanten goudbruin bakken.

Bak de pizza's ongeveer 10 minuten in de oven. Zodra ze uit de oven gehaald zijn, kun je ze afmaken met plakken gegrilde beenham en rucola. Druppel er nog wat olijfolie overheen.





PANLASAGNE MET GEHAKT & CHERRYTOMATEN

VOOR 2 PERSONEN | AVONDETEN | BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

BEREIDING

Verhit een hapjespan en bak de gerookte spekjes zonder olie goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de rode ui en knoflook fijn. Bak in dezelfde hapjespan in het bakvet en 1 eetlepel olijfolie de rode ui en knoflook glazig. Voeg dan het gehakt toe en bak rul.

Schenk de rode wijn erbij en voeg de tomatenblokjes toe. Vul een half blik met water en voeg samen met de suiker toe aan de saus. Doe de spekreepjes weer terug in de pan en breng de saus aan de kook.

Scheur de lasagnebladen in stukken en leg deze in de hapjespan, schep steeds de saus erover en leg de volgende lading erin, totdat je pan helemaal gevuld is. Leg een deksel of bord op de hapjespan en laat de lasagne 15 minuten koken. Roer regelmatig de pasta door, zodat deze niet aan elkaar gaat plakken.

Scheur de bol mozzarella en leg de stukken in de pan, verdeel de cherrytomaten over de lasagne. Leg de deksel nog 5 minuten terug op de pan zodat de mozzarella kan smelten.

Haal de pan van het vuur en breng op smaak met peper en zout. Garneer met fijngesneden lente-ui.

INGREDIËNTEN

- 50 gram gerookte spekjes
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 200 gram rundergehakt
- 100 ml rode wijn
- 1½ blik tomatenblokjes
- 1 eetlepel suiker
- 250 gram verse lasagnebladen
- 1 bol mozzarella
- 50 gram cherrytomaten
- 1 lente-ui
- olijfolie
- peper / zout

BENODIGDHEDEN

- hapjespan
- schaaltje
- keukenpapier

BINNENKIJKEN BIJ BILLY



