






**80 JAAR SCOUTING  
MARKIEZAATSGROEP**

# **DUTCH OVEN WORKSHOP**



-  Warmte & verwarmingstechnieken
-  Briketten berekenen & verdeling
-  Lekker koken in de buitenlucht

*Leer, kook, en geniet van heerlijke  
recepten bereid boven vuur!*



## Dutch Oven Appelcrumble

16 personen — 30 min. bereiden — 30 min. bakken

### Ingrediënten

Voor het deeg

- 600 g bloem
- 300 g suiker
- 400 g roomboter (of plantaardige margarine voor vegan)

Voor de vulling

- 1 kg appels, in kleine stukjes
- 2 tl kaneel
- 4 el bruine basterdsuiker

### Keukenspullen

- Dutch oven (12" aanbevolen)
- Briketten (liefst kokos)
- Appelschiller (optioneel)
- Mengkommen
- Tang + handschoenen

### Brikettenoverzicht – Dutch Oven Appelcrumble (16 personen)

Gebaseerd op een 12" Dutch oven (klassiek formaat)

Fase	Onder	Boven	Doel
Voorverwarmen	8	16	Dutch oven op 180–200 °C brengen
Bakken (30 min)	8	16	Gelijkmatige bovenwarmte, crumble krokant
Rusten (5 min)	0	0	Suiker laten settelen



## Bereiden

### 1. Deeg maken

1. Snijd de koude boter in kleine stukjes.
2. Meng bloem + kristalsuiker met de vingertoppen door de boter.
3. Werk alleen met je vingertoppen — je wilt kruimeldeeg, geen bal.
4. Is het toch een bal geworden? Voeg wat bloem en suiker toe en wrijf tot kruimels.

### 2. Vulling maken

1. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes.
2. Meng met bruine basterdsuiker en kaneel.

### 3. Dutch oven voorbereiden

1. Neem een Dutch oven.
2. Leg de appelvulling op de bodem.
3. Verdeel het kruimeldeeg gelijkmatig over de appels.



Briketten – Voorverwarmen

Onder Boven

8 16

### 4. Bakken

- Zet de Dutch oven op de briketten.
- Bak 30 minuten tot de crumble goudbruin is.



Briketten – Bakken

Onder Boven

8 16

### 5. Rusten & serveren

- Haal de Dutch oven van de hitte.
- Laat 5 minuten staan.
- Schep warm op — ideaal met ijs of slagroom.



### Tips

- Gebruik zure appels (Goudreinet, Jonagold) voor de beste smaak.
- Wil je extra krokante crumble? Voeg 2 el havermout toe aan het deeg.



## Dutch Oven BBQ Chicken Soup

2 liter soep — 15 min. voorbereiding — 30 min. bereiding



### Ingrediënten

- 1 kg kippendij
- 2 tenen knoflook
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl uienpoeder
- Snufje versgemalen peper
- 2 liter kippenbouillon (low sodium)
- 350 ml BBQ-saus
- 330 g maïs
- 430 g witte bonen
- 220 g mozzarella
- 1 rode ui
- 1 zak tortilla chips



### Keukenspullen

- Dutch oven (12")
- Snijplank + mes
- Tang
- Kommetje voor toppings



### Brikettenoverzicht – Dutch Oven BBQ Chicken Soup (2 liter)

Gebaseerd op een 12" Dutch oven

Fase	Onder	Boven	Doel
Kip garen	10	0	Directe hitte, snel aan de kook
Soep sudderen	6	2	Gelijkmatige warmte
Warm houden	2	0	Serveren zonder door te koken

## Bereiden

### 1. Kip garen in de Dutch oven

1. Leg 10 briketten onder de Dutch oven.
2. Leg de kippendijen op de bodem van de pan.
3. Voeg toe:• fijngesneden knoflook
  - knoflookpoeder
  - uienpoeder
  - peper
4. Giet de kippenbouillon en BBQ-saus erbij.
5. Breng aan de kook en laat 10–15 minuten sudderen met deksel op de pan.

### Briketten

Onder	Boven
10	0

### 2. Kip eruit halen & soepbasis opbouwen

1. Haal de kip uit de pan en leg apart.
2. Voeg toe aan de soep:• maïs
  - witte bonen
3. Breng opnieuw zachtjes aan de kook.

### 3. Kip snijden & terug in de pan

1. Snijd de kip in stukjes of reepjes.
2. Verwijder eventueel overtollig vet.
3. Doe de kip terug in de pan.
4. Proef en breng op smaak met peper en eventueel zout.

### Briketten

Onder	Boven
6	2

### 4. Serveren

Server de soep warm en garneer met:

- geraspte mozzarella
- fijngesneden rode ui
- geplette tortilla chips

### Tips

- Gebruik rokerige BBQ-saus voor extra diepte.
- Voeg een scheutje limoensap toe vlak voor serveren voor frisheid.
- Voor pittige variant: 1 tl chipotle of gerookt paprikapoeder.
- Mozzarella smelt het mooist als je hem pas in de kom toevoegt.

## Dutch Oven Bolussen

12 stuks — 30 min. bereiden — 1 uur rijzen — 30 min. bakken

### Ingrediënten

- 1 kg bloem
- 14 g droge gist
- Mespunt zout
- 600 ml lauw water
- 7 el honing (door het deeg)
- Bruine basterdsuiker (ruim)
- Kaneel
- Extra honing of stroop (voor op de deeglap)
- 75 g roomboter (voor in de Dutch oven)

### Keukenspullen

- Dutch oven (6–9 liter)
- Briketten (liefst kokos)
- Deegroller
- Werkblad + bloem
- Tang + handschoenen

### Brikettenoverzicht – Dutch Oven Bolussen (12 stuks)

Gebaseerd op een 12” Dutch oven

<b>Fase</b>	<b>Onder</b>	<b>Boven</b>	<b>Doel</b>
Voorverwarmen	8	16	Dutch oven op 180–200 °C brengen
Narijzen in pan	0	0	Restwarmte, geen extra hitte
Bakken (30 min)	8	16	Gelijkmatige bovenwarmte, karamelliseren
Rusten (5 min)	0	0	Suiker laten settelen

## Bereiden

### 1. Deeg maken

1. Meng bloem + zout in een kom.
2. Meng de gist met een beetje van het lauwe water.
3. Voeg al het water toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Halverwege: 7 el honing toevoegen.
5. Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek.

### 2. Deeg uitrollen & vullen

1. Bestuif werkblad en deegroller met bloem.
2. Rol het deeg uit tot een rechthoek van  $\pm 40 \times 80$  cm.
3. Veeg overtollige bloem weg.
4. Bestrooi met kaneel.
5. Strooi er ruim bruine basterdsuiker over.
6. Besprenkel met honing of stroop.
7. Rol strak op tot een lange rol.
8. Zorg dat de rol goed plakt.

### 3. Dutch oven voorbereiden

1. Smelt 75 g roomboter in de Dutch oven.
2. Bedek de bodem met een dikke laag bruine basterdsuiker.

#### Briketten (voorverwarmen)

Onder	Boven	Doel
8	16	Dutch oven op 180–200 °C brengen

### 4. Snijden & opbouwen

1. Snijd de rol in plakken van 2 vingers dik.
2. Zet de plakken op hun zijkant in de Dutch oven, strak tegen elkaar.
3. Druk licht aan.
4. Strooi extra suiker bovenop.
5. Laat 10–20 min narijzen in de pan.

#### Briketten

- Laat de Dutch oven gesloten staan op de restwarmte van de voorverwarming
- Geen extra briketten nodig

### 5. Bakken

- Plaats het deksel op de Dutch oven.
- Bak 30 minuten zonder te vaak te kijken.

#### Briketten (bakken)

Onder	Boven	Doel
8	16	Gelijkmatige bovenwarmte voor karamelliseren

#### Tips

- Gebruik ruim suiker voor een dikke karamellaag.
- Houd het deeg licht plakkerig voor zachte, luchtige bolussen.
- Rol het deeg stevig maar niet te strak op.
- Strooi paneermeel onder de suiker voor extra karamellaag.
- Laat de bolussen 10–20 minuten narijzen in de Dutch oven.
- Draai de Dutch oven elke 10 minuten een kwartslag.
- Laat de bolussen 5 minuten rusten voor het omkeren.

## Dutch Oven Foe Yong Hai – Chinese omelet met groenten

4 personen — 15 min. voorbereiding — 15 min. bereiding

### Ingrediënten

Voor de saus

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl gemberpoeder
- Plantaardige olie
- 250 ml ketchup
- 150 ml groentebouillon
- 200 g gepelde tomaten
- 2 el rijstazijn
- 2 el gembersiroop
- Witte peper
- Optioneel: 1 el maizena + 1 el koud water

Voor de groente-omelet

- 200 g wortel
- 1 prei
- 200 g kastanjechampignons
- 225 g bamboescheuten (uitgelekt)
- 8 eieren
- 1 cupje koffiemelk

### Keukenspullen

- Dutch oven (12")
- Hittebestendige spatel
- Mengkom
- Tang + handschoenen

### Brikettenoverzicht – Dutch Oven Foe Yong Hai (4 personen)

Gebaseerd op een 12" Dutch oven

<b>Fase</b>	<b>Onder Boven</b>		<b>Doel</b>
Voorverwarmen	10	0	Pan heet maken voor bakken
Groenten bakken	10	0	Directe hitte
Omelet garen (met deksel)	6	12	Oven-effect, gelijkmatige garing
Saus pruttelen	4	0	Lage hitte, sudderen
Rusten	0	0	Omelet laten zetten

## Bereiden

### 1. Voorbereiding

- Snipper de ui
- Hak de knoflook fijn
- Snijd de wortel in halve plakjes
- Snijd de prei in ringen
- Snijd de kastanjechampignons in plakjes
- Laat de bamboescheuten uitlekken
- Klop de eieren los met de koffiemelk

### 2. Zoetzure saus (Dutch oven, lage hitte)

Tip: maak de saus eerst, zet hem daarna apart in een hittebestendige kom, en gebruik de Dutch oven voor de omelet.

1. Plaats de Dutch oven op 4 briketten onder.
2. Fruit ui, knoflook en gemberpoeder in een scheut olie.
3. Voeg ketchup, bouillon en tomaten toe.
4. Breng aan de kook en laat 15 minuten zacht pruttelen.
5. Breng op smaak met rijstazijn, gembersiroop en witte peper.
6. Te dun? Bind met maizena + koud water.
7. Haal de saus uit de Dutch oven en houd warm.

### Briketten

Onder	Boven
4	0

### 3. Groenten bakken (directe hitte)

1. Leg 10 briketten onder de Dutch oven.
2. Verhit 2 el olie.
3. Bak wortel, prei en champignons 5 minuten.
4. Roer de bamboescheuten erdoor.

### Briketten

Onder	Boven
10	0

### 4. Omelet garen (oven-effect)

1. Schenk het eimengsel over de groenten.
2. Plaats het deksel op de Dutch oven.
3. Gaar de omelet 5 minuten.
4. Draai de omelet om (mag breken).
5. Gaar nog 5 minuten.

### Briketten

Onder	Boven
6	12

### 5. Serveren

- Snijd de omelet in stukken.
- Serveer met de warme zoetzure saus.

### Tips

- Wil je een dikkere omelet? Gebruik 10 eieren.
- Bij meerdere omeletten achter elkaar en houd ze warm in een afgesloten pan.

## Dutch Oven Kersenvlaai – Limburgse klassieker

1 vlaai (10–12 punten) — 75 min. voorbereiding — 30 min. bereiding — 15 min. rust — 25–35 min. baktijd

### Ingrediënten

#### Deeg

- 500 g bloem
- 250 ml melk (handwarm)
- 100 g ongezouten roomboter
- 7 g droge gist
- 9 g zout
- 10 g suiker
- 1 ei (voor bestrijken)

#### Vulling

- 700 g uitgelekte kersen
- 200 + 50 ml uitlekvocht van de kersen
- 50 g suiker
- 4 tl aardappelzetmeel
- 2–3 el paneermeel
- Grove kristalsuiker (optioneel)

### Keukenspullen

- Dutch oven (12")
- Vlaai vorm of DO-geschikte bakvorm
- Mengkom
- Steelpan
- Deegroller
- Kwastje

### Brikettenoverzicht – Dutch Oven Kersenvlaai (1 vlaai, 10–12 punten)

Gebaseerd op een 12" Dutch oven

<b>Fase</b>	<b>Onder</b>	<b>Boven</b>	<b>Doel</b>
Voorverwarmen	8	16	Dutch oven op 200–220 °C brengen
Bakken (25–35 min)	6	18	Gelijkmatige bovenwarmte voor goudbruine korst
Rusten (30 min)	0	0	Vlaai laten opstijven

## Bereiden

### 1. Deeg maken

1. Meng bloem, zout en suiker.
2. Los de gist op in de handwarme melk.
3. Voeg melk + gesmolten boter toe aan de bloem.
4. Kneed tot een soepel deeg (8–10 min).
5. Laat 30 minuten rijzen onder een doek.

### 2. Kersenvulling maken

1. Breng 200 ml kersensap + 50 g suiker aan de kook.
2. Meng 50 ml sap + aardappelzetmeel tot een papje.
3. Voeg toe aan het kokende sap en laat 1–2 min binden.
4. Voeg de kersen toe en laat 1–2 min zacht meekoken.
5. Laat volledig afkoelen.

### 3. Vlaaibodem maken

1. Rol  $\frac{2}{3}$  van het deeg uit tot  $\pm 28$  cm diameter.
2. Vet de vlaaivorm in en bekleed met het deeg.
3. Strooi paneermeel over de bodem.
4. Verdeel de kersenvulling gelijkmatig.

### 4. Raster maken

1. Rol het resterende deeg uit.
2. Snijd stroken en leg ze in een rasterpatroon over de vlaai.
3. Bestrijk met water en bestrooi met grove suiker (optioneel).
4. Laat 15 minuten rusten.

### 5. Bakken in de Dutch oven

Voorverwarmen

- Leg 8 briketten onder en 16 boven de Dutch oven.
- Laat de pan goed heet worden (200–220 °C).

Bakken

- Plaats de vlaai in de Dutch oven.
- Bak 25–35 minuten tot de korst goudbruin is.

## Briketten

Onder	Boven
6	18

### 6. Afkoelen

1. Laat de vlaai 30 minuten afkoelen in de vorm.
2. Haal hem daarna uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.

## Tips

- Voor extra Limburgse smaak: voeg 1 tl kaneel toe aan de vulling.
- Voor groepen: maak meerdere bodems en bak ze achter elkaar in dezelfde DO.
- Te warm boven? Draai de Dutch oven elke 10 minuten een kwartslag.

## Dutch Oven Loempia's – Gebakken variant

20 stuks — 45 min. voorbereiding — 15–20 min. bakken

### Ingrediënten

- 20 loempiavellen (vers of ontdooid)
- 300 g kippengehakt
- 100 g wortel
- 75 g prei
- 75 g taugé
- 50 g glasnoedels
- ½ blokje kippenbouillon
- 1½ el ketjap manis
- 2 cm gember
- Peper
- Olie (voor wokken + bakken)
- Bloem + water (plakmengsel)

### Keukenspullen

- Dutch oven (12")
- Wok
- Tang
- Kommetje voor bloem-watermengsel

### Brikettenoverzicht – Dutch Oven Loempia's (gebakken, niet gefrituurd)

Gebaseerd op een 12" Dutch oven

Fase	Onder	Boven	Doel
Voorverwarmen	10	0	Pan heet maken voor bakken
Loempia's bakken (1 batch)	10	0	Gelijkmatige directe hitte

## Bereiden

### 1. Vulling maken

- Maak de groente schoon.
- Rasp de wortel.
- Snijd de prei in ringen.
- Rasp de gember.
- Week de glasnoedels in warm water, laat uitlekken en snijd grof.
- Verhit olie in de wok.
- Fruit de gember.
- Voeg wortel toe en bak tot deze iets zachter wordt.
- Voeg kipgehakt, bouillonblokje en peper toe.
- Bak tot het gehakt gaar is.
- Voeg prei toe, bak kort mee.
- Breng op smaak met ketjap manis.
- Voeg glasnoedels en taugé toe (taugé mag knapperig blijven).
- Laat de vulling volledig afkoelen.

### 2. Loempia's vouwen

1. Maak een bloem-waterpapje als plakmiddel.
2. Leg een loempiavel met een punt naar je toe.
3. Schep 1½ el vulling op de onderste punt.
4. Vouw de punt over de vulling.
5. Rol tot halverwege op.
6. Vouw de zijkanten naar binnen.
7. Rol verder strak op.
8. Smeer het laatste puntje in met het plakmengsel.
9. Herhaal tot alle loempia's klaar zijn.

### 3. Loempia's bakken in de Dutch oven

#### Voorverwarmen

- Leg 10 briketten onder de Dutch oven.
- Giet een dunne laag olie in de pan (2–3 mm).
- Laat goed heet worden.

#### Bakken

1. Leg de loempia's in de pan met de naad naar beneden.
2. Bak 3–4 minuten per kant op middelhoge hitte.
3. Draai voorzichtig om met een tang.
4. Bak tot alle zijden goudbruin zijn (totaal ± 10–12 min).
5. Laat uitlekken op keukenpapier.

#### Briketten

Onder	Boven
10	0

#### Tips

- Laat de vulling volledig afkoelen voor je gaat rollen.
- Gebruik een dun plakmengsel (bloem + water) voor stevige sluiting.
- Rol de loempia's strak maar niet te hard op.
- Bakken in de Dutch oven: gebruik een dunne laag olie (2–3 mm).
- Leg loempia's altijd met de naad naar beneden in de pan.
- Draai ze regelmatig voor een gelijkmatige bruining.
- Voor extra crunch: bestrijk de loempia's licht met olie vóór het bakken.

## Dutch Oven Mosterdsoep – Overijsselse klassieker

5 personen — 15 min. voorbereiding — 30 min. bereiding

### Ingrediënten

- 7 uien
- 3,5 teentje knoflook
- 3,5 el boter
- 2800 ml water
- 700 ml kookroom
- 3,5 groentebouillonblokjes
- 875 g spekblokjes
- 3,5 prei
- 10 el grove mosterd
- 3,5 el maïzena
- Peper & zout



### Keukenspullen

- Dutch oven (12")
- Snijplank + mes
- Kommetje voor maïzena-papje
- Tang + handschoenen



### Brikettenoverzicht – Dutch Oven Mosterdsoep (5 personen)

Gebaseerd op een 12" Dutch oven

Fase	Onder	Boven	Doel
Spek + prei bakken	10	0	Directe hitte, krokant bakken
Ui + knoflook fruiten	8	0	Zachte fruiting
Soep koken	6	4	Gelijkmatige warmte
Mosterd + maïzena toevoegen	4	0	Lage hitte, binden
Rusten	0	0	Soep laten stabiliseren

## Bereiden

### 1. Voorbereiding

- Pel en snipper de uien.
- Hak de knoflook fijn.
- Halveer de prei in de lengte, was goed en snijd in dunne ringen.

### 2. Spek + prei bakken (directe hitte)

1. Leg 10 briketten onder de Dutch oven.
2. Bak de spekblokjes krokant.
3. Voeg de prei toe en bak kort mee.
4. Schep dit mengsel uit de pan en zet apart.

#### Briketten

Onder	Boven
10	0

### 3. Ui + knoflook fruiten

1. Laat het spekvet in de pan zitten of voeg 3,5 el boter toe.
2. Fruit de ui en knoflook 3 minuten tot glazig.

#### Briketten

Onder	Boven
8	0

### 4. Soep koken

1. Voeg 2800 ml water, 700 ml kookroom en de bouillonblokjes toe.
2. Breng aan de kook.
3. Laat 10 minuten zacht koken.

#### Briketten

Onder	Boven
6	4

### 5. Mosterd + spek-prei toevoegen

1. Roer de 10 el grove mosterd door de soep.
2. Voeg het spek-preimengsel toe.
3. Laat 4 minuten zachtjes meekoken.

### 6. Binden met maïzena (lage hitte)

1. Meng 3,5 el maïzena met een scheutje koud water.
2. Roer dit papje door de soep.
3. Laat nog 2–3 minuten zacht binden.

#### Briketten

Onder	Boven
4	0

### 7. Serveren

- Breng op smaak met peper en eventueel een snufje zout.
- Serveer warm — heerlijk met brood of spekjes als topping.

#### Tips

- Voor extra diepte: voeg 1 tl mosterdzaad toe bij het fruiten van de ui.
- Liever vegetarisch? Laat spek weg en gebruik extra prei + rookaroma.

## Dutch Oven Paella (brikettenversie)

4 personen — 35 min. bereiden + 15 min. rusten

### Ingrediënten

- 1 kippenbouillontablet
- 1 enveloppe saffraandraadjes
- 1 el olijfolie
- 100 g chorizo, in blokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 1 rode paprika, in blokjes
- 500 g sperziebonen, schoongemaakt
- 250 g risottorijst
- ½ potje zwarte olijven (uitgelekt ± 120 g)

### Keukenspullen

- Dutch oven 4–6 liter
- Briketten (liefst kokosbriketten voor constante hitte)
- Tang + handschoenen

### Brikettenverdeling

Dit gerecht werkt het beste met een medium hitte:

<b>Fase</b>	<b>Onder</b>	<b>Boven</b>	<b>Doel</b>
Voorverwarmen	10	14	Pan heet krijgen
Bakken (chorizo, ui, paprika, rijst)	10	0	Directe hitte onderin
Garen (met bouillon)	8	14	Oven-effect
Rusten	0	0	Doorgaren zonder verbranden

## Bereiding

### 1. Bouillon maken

- Breng 650 ml water aan de kook (kan in een ketel of pannetje).
- Los hierin het bouillontablet en de saffraan op.

### 2. Dutch oven voorverwarmen

- Leg 10 briketten onder en 14 bovenop de Dutch oven.
- Laat 5 minuten voorverwarmen.

### 3. Basis bakken

- Haal de briketten van het deksel (bovenkant), laat alleen de 10 onder liggen.
- Giet de olijfolie in de pan.
- Bak de chorizo 3 minuten zodat het vet vrijkomt.
- Voeg ui en paprika toe en fruit 3 minuten mee.
- Voeg de risottorijst toe en roer tot alle korrels glanzen.

### 4. Garen

- Voeg de sperziebonen en de hete bouillon toe.
- Roer één keer goed door.
- Plaats het deksel op de Dutch oven.
- Gaar 15 minuten zonder deksel op te tillen.

## Briketten

Onder	Boven
8	14

### 5. Rusten

- Haal alle briketten weg (of laat max. 2 onder liggen).
- Laat de pan 15 minuten rusten met gesloten deksel.
- Strooi de olijven erover.

### 6. Optioneel: socarrat (knapperige bodem)

Wil je dat typische paella-korstje?

- Zet de Dutch oven na het rusten 5 minuten op 4 briketten onder.
- Niet roeren.
- Je hoort zacht knisperen — dat is perfect.

## Tips

- Voor extra gele kleur: 1 tl kurkuma bij de bouillon.
- Voor 8 of 12 personen kan ik een brikettenschema op schaal

## Dutch Oven Veentrapperschotel – Drentse klassieker

4 personen — 15 min. voorbereiding — 30 min. bereiding

### Ingrediënten

- 400 g aardappelen
- 350 g witte bonen (uit pot/blik)
- 350 g bruine bonen (uit pot/blik)
- 300 g spekblokjes
- 3 grote uien
- 150 g komijnenkaas (geraspt)
- Rinse appelstroop (naar smaak)



### Keukenspullen

- Dutch oven (12")
- Vergiet
- Schuimspaan
- Tang + handschoenen



### Brikettenoverzicht – Dutch Oven Veentrapperschotel (4 personen)

Gebaseerd op een 12" Dutch oven

<b>Fase</b>	<b>Onder</b>	<b>Boven</b>	<b>Doel</b>
Voorverwarmen	10	0	Pan heet maken
Spek uitbakken	10	0	Directe hitte
Uien + aardappelen bakken	10	0	Directe hitte
Bonen + kaas smelten (met deksel)	6	10	Oven-effect
Rusten	0	0	Gerecht laten binden

## Bereiden

### 1. Voorbereiding

- Schil de aardappelen, snijd in blokjes en spoel schoon.
- Snijd het spek in blokjes.
- Snipper de uien.
- Rasp de komijnenkaas.
- Spoel de witte en bruine bonen af en laat uitlekken.

### 2. Aardappelen voorkoken

1. Kook de aardappelblokjes 10 minuten in een laagje water met zout.
2. Giet af en stoom droog.

### 3. Spek uitbakken (directe hitte)

1. Leg 10 briketten onder de Dutch oven.
2. Bak de spekblokjes uit zonder extra vet.
3. Schep ze eruit met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier.

#### Briketten

Onder	Boven
10	0

### 4. Uien + aardappelen bakken

1. Bak de uien in het achtergebleven spekvet.
2. Voeg de voorgedroogde aardappelen toe en bak kort mee.
3. Voeg de witte en bruine bonen toe en warm goed door.
4. Voeg het spek weer toe.

#### Briketten

Onder	Boven
10	0

### 5. Kaas smelten (oven-effect)

1. Strooi de geraspte komijnenkaas over het gerecht.
2. Plaats het deksel op de Dutch oven.
3. Laat de kaas smelten en licht gratineren (5–10 min).

#### Briketten

Onder	Boven
6	10

### 6. Serveren

- Schep de Ventrapperschotel op borden.
- Serveer met een lepel rinse appelstroop bovenop.
- Stevige kost — maar werkt als een tierelier.

#### Tips

- Perfect voor koude avonden of winter