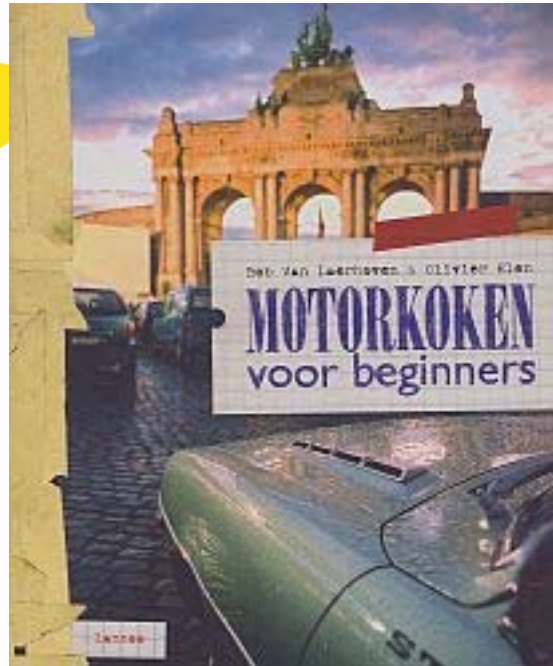


Motorkoken

Waar denk jij aan bij het woord “motorkoken”? Koken voor en door motorrijders is het dus niet. Motorkoken is koken op de motor van je auto. Het motorkoken beleefde zijn hoogtijdagen in de jaren zestig. Amerikaans chauffeurs bakten dikke biefstukken en hamburgers op het bloedhete motorblok van hun auto of pick-up truck terwijl ze over het asfalt van de –toen nog gloednieuwe- highways raasden.

Dit programma is geïnspireerd op de workshop Motorkoken van de Lounge of Legends –de huiskamer voor leiders en medewerkers op de Nationale Jamboree 2008- en op het boek *Motorkoken voor beginners* van Bob van Laerhoven en Olivier Elen. Zonder reclame te willen maken is dit boek voor ongeveer €20,- een mooie aanwinst voor je clubhuis! Met dank aan Esther Strikwerda van Scouting de Geuzen uit Arnhem.



Om mee te beginnen

Tip 1

Gebruik bij voorkeur een wat oudere auto, zo eentje waarbij het plastic je niet tegemoet glimt zodra je de motorkap open doet. Je moet wel bij de hete delen kunnen zonder aan het schroeven te slaan. Je hebt dan iets meer mogelijkheden om een goede hete plek te vinden.

Tip 2

Ken je motor. Weet welke plekjes van het blok het warmst worden. Omdat alle auto's anders zijn, zal je zelf op zoek moeten naar die “hotspots”. Hoe je dat doet? Rij eerst een flink stuk zodat de motor goed heet is en raak dan met een natte vinger de verschillende onderdelen van het blok aan...

Tip 3

De thermometer in je dashboard laat niet de temperatuur van je eten zien, maar die van de vloeistof *in* de motor.



Niet gevaarlijk

Een geruststellend woord voor wie er niet aan durft te beginnen: motorkoken is niet gevaarlijk. Het verspreidt geen vies geurtje, is niet ongezond en kan je auto niet beschadigen. Al gelden die geruststellende woorden natuurlijk enkel en alleen als je alles volgens de aanwijzingen doet en er zich geen “ongelukken” voordoet.

Aan de slag

Het belangrijkste “gereedschap” voor de motorkok is aluminiumfolie. Hoe steviger, hoe beter. Alle ingrediënten worden daar in ingewikkeld en dan pas op het motorblok geplaatst. Goede werkhandschoenen zijn ook een must: handig om de zeer warme pakketten uit de motor te prutsen.

De ideale motormaaltijdenvolp in drie stappen:

1. Leg het voedsel in het midden van een vel aluminiumfolie
2. Vouw de uiteinden van de folie over het voedsel zodat het een pakketje wordt. Zorg dat de folie het eten raakt en de uiteinden elkaar overlappen.
3. Sluit het pakketje door de open zijanten naar het midden toe op te rollen.

Wat neem je mee?

- Eetgerei. Kies voor weggoobekertjes en papieren bordjes, liefst biologisch afbreekbaar. Voor afwassen heb je tijdens je kooktrip geen tijd.
- Snijplank
- Een paar scherpe messen (ook handig om opdringerige lifters en carjackers mee af te schrikken)
- Een paar kommen
- Een garde
- Een maatbeker
- Keukenkruiden en bakboter
- Aluminiumfolie
- Werkhandschoenen
- Zakmes met blikopener
- Drinken, want dit is niet opgenomen in de recepten
- Wetties/ pakje natte handdoekjes en servetten

De kooktijd wordt uitgedrukt in kilometers. Twijfel je aan het succes? Stop dan ongeveer om het kwartier om polshoogte te nemen. We hebben een kleine keus gemaakt, ook met vis en een gerecht voor vegetariërs, met veel variatie en een niet te grote aanslag op je portemonnee. De recepten zijn overgenomen uit het boek *Motorkoken voor beginners*. Veel meer recepten vind je uiteraard in dit boek en kan je met enige creativiteit ook zelf bedenken



FAQ

1. Verspreid motorkoken een vies geurtje?

Tenzij je gerechten aanbranden, zouden motormaaltijden geen onaangename geuren mogen verspreiden. Het kan wel gebeuren dat je tijdens het opwarmen van gerechten met zuurkool of kruidenboter luchtjes opmerkt. Raak hierdoor niet in paniek! Zolang je geen brandlucht ruikt, verloopt alles volgens plan.

2. Is motorkoken ongezond?

Wie logisch nadenkt, zou moeten weten dat de hitte van een motorblok veel gezonder is dan houtvuur, barbecue of microgolf. Bij de bovenstaande manieren om te koken komen schadelijke dampen, gassen of straling vrij. Bij motorkoken wordt er alleen met warmte gewerkt,

3. Kunnen vloeistoffen zoals olie en benzine mijn maaltijd vergiftigen?

Als je auto geen technische mankementen heeft, lopen al deze giftige stoffen netjes door slangetjes en leidingen. Hierdoor komen ze niet in aanraking met de etenswaren en kan er van voedselvergiftiging geen sprake zijn.

4. Zijn uitlaatgassen gevaarlijk?

De dampen die tijdens de verbranding van benzine of diesel vrijkomen zijn giftig. Gelukkig worden ze door een buizensysteem onder de motorkap vandaan gehouden en via de uitlaatpijp het luchtruim ingeblazen om daar de ozonlaag aan te tasten. Je hoeft je dus geen zorgen te maken over de schadelijke invloed van uitlaatgassen op je motormaaltijd. Tenzij je natuurlijk op het briljante idee komt een beenham te gaan roken door hem tijdens het autorijden voor je uitlaatpijp te laten bengelen.

Wees goed voor de natuur: combineer carpoolen en motorkoken.

5. Kan motorkoken je auto beschadigen?

Wie ervoor zorgt dat er geen voedselresten tussen de bewegende delen van de motor komen en de wirwar van rubberen slangen en draden niet los prutst of verplaatst, zou geen hinder mogen ondervinden tijdens dit culinaire uitstapje. Wees echter waakzaam en houdt je dashboard goed in de gaten. Bij de minste foutmelding of sputtergeluiden, zet je je auto aan de kant en bel je de wegenwacht met de mededeling dat er een kotelet in je carburator vastzit.

6. Boter op de motor?

Om te bakken of te braden heb je vetstof nodig. Wees niet te kwistig met boter of olie. Het goedje zo uit je aluminium pakket kunnen druipen en direct op het hete staal van de motor terecht komen. Gevaarlijk is het niet, maar de onaangename geur zal je er wel bij moeten nemen.



Choke-chorizoschotel

Kooktijd: 60 minuten of 75 kilometer

Ingrediënten

200 gr prei, 75 gr chorizostukjes, 400 gr bruine bonen, 1 klont boter, 2 tomaten, 3 eetlepels room, 75 gr geraspte jonge kaas, 1 bakje gefruite uitjes, stokbrood.

Bereiding

- Snijd de prei in smalle ringen, de chorizo in dikke plakjes en de tomaat in blokjes en doe alles in aluminiumfolie
- Voeg de boter en de room toe
- Sluit het pakket goed af
- Laat alles een uurtje warm worden op het motorblok
- Bestrooi de Spaanse schotel voor het serveren met geraspte kaas en de gefruite uitjes.
- Opdienen met stokbrood

16-kleppen-mozarellataart (ook voor vegetarische bestuurders)

Kooktijd: 60 minuten of 75 kilometer

Ingrediënten

Broodkruimels, 250 gr mozzarella, 2 eieren, peper en zout

Bereiding

- Besmeer de binnenkant van twee blikjes met boter. De blikken mogen niet te groot zijn, de ronde dingen waarin tonijn verkocht wordt zijn ideaal. Je kunt ook zilverpapieren schaaltes gebruiken.
- Gooi een paar eetlepels broodkruimels in elk blik
- Bedek de bodem van de blikken met een dun schijfje mozzarella
- Doe een ei in elk blikje en doe er opnieuw een schijfje mozzarella op.
- Kruis met peper en zout
- Wikkel de blikjes in alufolie en plaats ze op een warme plek van de motor. Na een uur zou de kaas gesmolten en het ei gebakken moeten zijn. Smakelijk.

Let op! Zorg er altijd voor dat de blikjes horizontaal staan. Let er ook op dat de dingen geen schade veroorzaken aan je motor of aan de binnenkant van je motorkap.



Pompstationzalm

Kooktijd: 90 minuten of 115 kilometer

Ingrediënten

Zalm, 2 citroenen, 2 lepels olijfolie, rozemarijn, laurier, zout en peper

Bereiding

- Snijd de zalm in moten en laat deze enkele uren voor vertrek marineren in een mengsel van olie, laurier, rozemarijn, zout en peper. Bewaar citroenen in alufolie en neem ze onderweg mee.
- Laat de vis uitlekken en bewaar een beetje marinade
- Stop de zalm in alufolie waarin je een beetje van de marinade hebt gegoten
- Laat het pakketje 90 minuten opwarmen onder je motorkap
- Besprenkel de brochettes voor het opdienen met citroensap

Warme snelwegappels met leverpastei en uisnippers

Kooktijd: 60 minuten of 75 kilometer

Ingrediënten

2 appels, 1 fijngehakke ui, 1 blikje leverpastei, room of melk, peterselie, peper, 20 gr (bak)boter

Bereiding

- Vermeng de leverpastei met wat room of melk en breng hem op smaak met ui, peterselie en peper
- Schil de appels, verwijder het klokhuis
- Vult de holtes op met de pastei
- Wikkel de gevulde appels samen met een klont (bak)boter in alufolie en laat gedurende 60 minuten onder motorkap garen.

Warme snelwegappels met gehakt en rozijnen

Kooktijd: 60 minuten of 75 kilometer

Idem zoals het gerecht hierboven. Vervang de leverpastei en de ui door 100 gram gehakt, walnoten en rozijnen.

Appels met bruine suiker en stroop

Kooktijd: 30 minuten of 35 kilometer

Ingredienten

2 appels, bruine suiker, stroop

Bereiding

- Schil de appels en verwijder het klokhuis
- Vul de holtes op met bruine suiker
- Wikkel de gevulde appels in alufolie en plaats ze 30 minuten onder motorkap
- Dien ze op met stroop



Toetje: 0,5 promilleperziken met amaretto

Kooktijd: 40 minuten of 50 kilometer

Ingrediënten

2 perziken, 1 eetlepel boter, 3 eetlepels bruine suiker, 1 eetlepel amaretto, 6 italiaanse amandelkoekjes, 1 eigeel, amandelstukjes, slagroom in een spuitbus

Bereiding

- Snijd de perziken doormidden, verwijder de pit en zet de helften op een met boter ingevet stuk aluminiumfolie.
- Plet de amandelkoekjes. Doe de kruimels samen met de bruine suiker, de amandelstukjes, de amaretto en het eigeel in een kommetje en roer goed om tot je een papje krijgt.
- Vult de holte van elke halve perzik op met het zojuist gemaakte mengsel
- Vouw de alufolie dicht en zorg dat het folie strak om de perziken zit
- Rijd ongeveer 40 minuten
- Als de perziken zacht geworden zijn, dien je het geheel op met een wolkje slagroom



16
—
22

