



8 receptideeën
voor ieders smaak

Vers Quiche-& Taartdeeg

Boekje Nr. 6

Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.



Een ronde sensatie:
huisgemaakte quiches
& taarten



ROND
Ø 32 cm



lactosevrij



zonder conserveringsmiddelen



vrij van geharde vetten



zonder kleurstoffen



geschikt voor vegetariërs



zonder smaakversterkers



VEGAN

Tante Fanny gaat nu rond

Met Tante Fanny's eerste ronde verse deeg zijn huisgemaakte quiches en taarten in mum van tijd gemaakt.

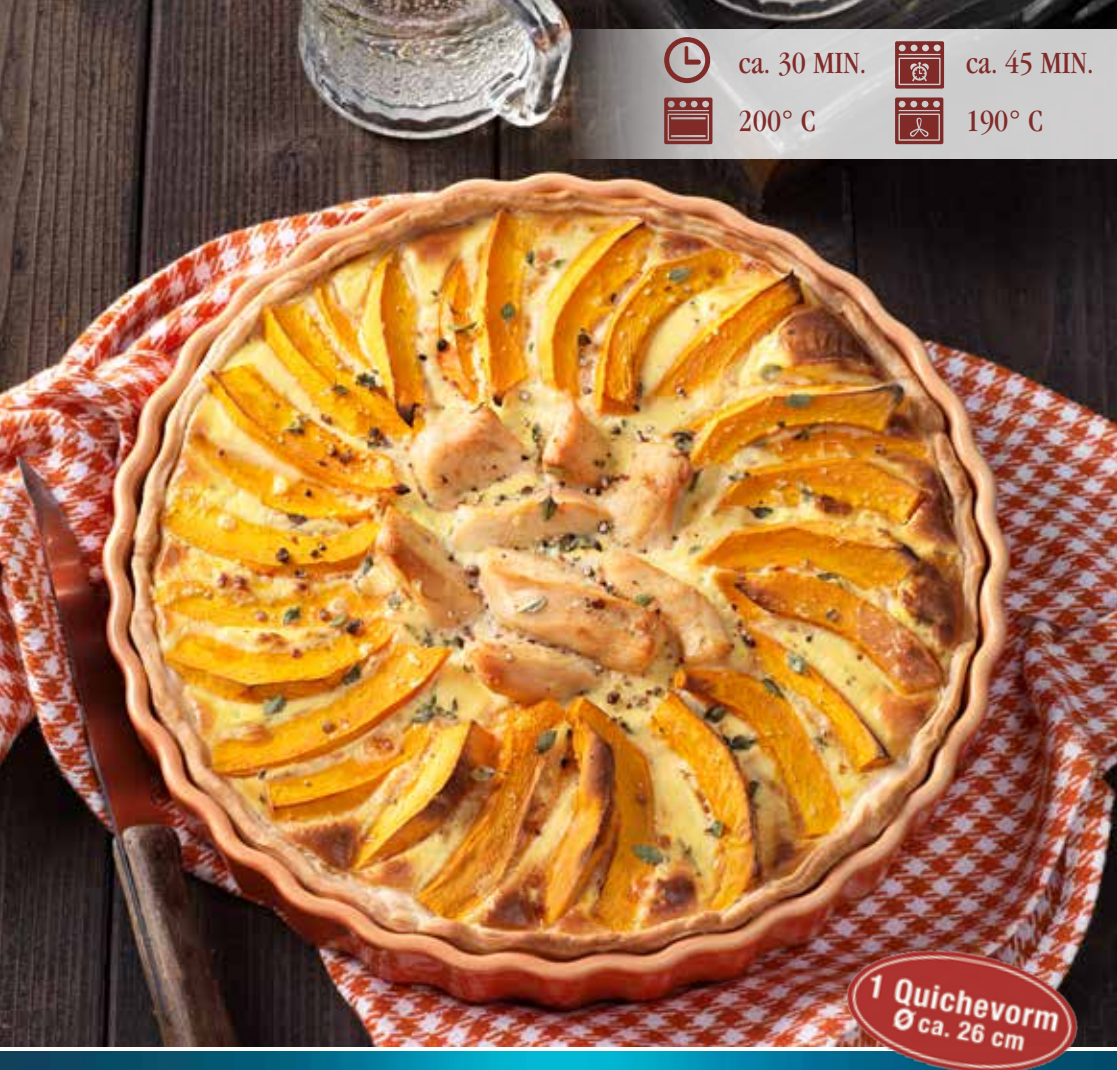
Tante Fanny vers quiche- & taartdeeg in een praktisch rond formaat van ca. 32 cm doorsnede, op bakpapier uitgerold direct te gebruiken, is de creatieve basis voor zelfgemaakte, verfijnde internationale gerechten, maar ook voor de binnenlandse keuken.

Bijv. de klassieke Franse quiche Lorraine, verfijnde pompoenquiche met geitenkaas, exotische kip-currytaart of een verfrissende yoghurt-citroentaart – met het nieuwe ronde verse deeg zijn heerlijke quiches en taarten nu ook in ronde vormen eenvoudig te bereiden. **Het Tante Fanny verse quiche- & taartdeeg is ook een ideaal, gelijk te gebruiken ingrediënt voor veel vleesloze en vegetarische gerechten.**

Laat u zich inspireren door onze recepten of creëer uw eigen quiche of taart naar persoonlijke smaak. Succes en plezier zijn gegarandeerd. Als de bodem van de quiche krokant moet zijn of als het deeg na het bakken gevuld wordt met crème, bak dan de bodem eerst blind. Leg het deeg in een ingevette vorm en leg het bakpapier hier overheen. Leg droge peulvruchten zoals linzen, bonen of rijst tot aan de rand, zo kan de deegrand niet inzakken. Bak het deeg af op het onderste rek van de oven. Omdat er voor quiches en taarten veel verschillende vormen zijn, kunt u de hoeveelheden van het recept aanpassen aan uw vorm.

Veel receptideeën en kookvideo's vind u op www.tantefanny.nl of bezoekt u ons op Facebook, Youtube, Pinterest en Google+.

Veel plezier bij het proeven en goede
resultaten bij het koken en het bakken!
Vr Tante Fanny



BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Quichedeeg 300 g
600 g Hokkaido pompoen ontpit, in dunne
parten gesneden
1 kipfilet (ca. 175 g)
Zout en peper gemalen
2 el olie om te bakken
1 teentje knoflook geperst
8 takjes thijm fijn gehakt
3 eieren
150 ml melk
150 g geitenkaas

Gedroogde chilivlokken
naar smaak
Boter voor het invetten
van de quichevorm



ca. 30 MIN.



ca. 45 MIN.



200° C



190° C



Pompoen quiche met geitenkaas

- 1 Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
- 2 Kruid de kipfilet met peper en zout. Verhit de olie in een pan. Braad de kipfilet aan en snijd het daarna in kleine stukjes.
- 3 Meng de melk, eieren, geitenkaas, knoflook en thijm en breng het op smaak met zout, peper en chili.
- 4 Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen). Versterk de rand met het overgebleven deeg.
- 5 Leg de pompoen parten in een cirkel op het deeg. Leg de gebraden kipfilet in het midden van de quiche. Giet het eimengsel eroverheen en bak de quiche onderin de oven op 200° C in ca. 45 min. goudbruin.

Tip: probeer dit recept eens met ricotta in plaats van geitenkaas.



... Bereidingstijd



... Baktijd



... Heteluchtoven



... Elektrische oven



ca. 30 MIN.



ca. 45 MIN.



200° C



190° C



Quiche met wortel en spiegelei

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Quichedeeg 300 g

4 grote wortels geborsteld en met de kaasschaaf in dunne plakjes gesneden

2 lente ui in ringetjes gesneden

4 eieren

200 g slagroom

1 el olie om te bakken

Zout en peper gemalen

1 mespunt nootmuskaat geraspt

Boter voor het invetten van de quichevorm

1 bosje bieslook fijn gesneden

- 1 Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
- 2 Meng de eieren met de slagroom en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- 3 Vet de vorm in. Rol het deeg af, bestuif het deeg met een beetje bloem, draai het deeg om en haal het bakpapier eraf. Steek met een kleine ronde steker rondjes van de rand rondom. Leg het overige deeg in de vorm (je kunt het deeg ook afrollen op het bakpapier en dan direct in de vorm leggen, je hoeft de vorm dan niet in te vetten). Met het overhangende deeg de rand versterken.
- 4 Verdeel de wortelplakjes en lente-ui over de vorm. Giet het eimengsel eroverheen en leg de circels aan de rand rondom het deeg.
- 5 Bak de quiche onderin de oven op 200° C. in ca. 45 minuten goudbruin.
- 6 Verhit de olie in de pan en bak hierin een spiegelei en leg deze in het midden van de quiche. Bestrooi de quiche daarna met de bieslook.



ca. 25 MIN.



ca. 45 MIN.



190° C



180° C

Quiche Lorraine

- 1 Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
- 2 Meng het ei met de crème fraîche en breng het op smaak met nootmuskaat, peper, zout en cayennepeper.
- 3 Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen). Versterk de rand met het overgebleven deeg.
- 4 Verdeel de spek en de ui over de bodem en giet hier het eimengsel overheen.
- 5 Bak de quiche onderin de oven op 190° C in ca. 45 min. goudbruin.
- 6 Strooi wat peterselie over de quiche voor het serveren.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Quichedeeg 300 g
250 g spekblokjes
1 ui gepeld en in fijne ringen gesneden
4 eieren
150 g creme Fraiche
1 mespunt nootmuskaat geraspt
1 mespunt Cayennepeper
Zout en Peper gemalen
Boter voor het invetten
Een beetje gehakte peterselie

Tip: een klassieke quichevorm heeft een kartelrand, maar als alternatief kunt u ook een springvorm gebruiken.



ca. 20 MIN.



ca. 45 MIN.



200° C



190° C



Quiche met gerookte zalm

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Quichedeeg 300 g
 400 g gerookte zalm in dunne plakjes
 1-2 el mierikswortel geraspt
 150 g Mascarpone
 3 eieren
 1 el bloem
 1/8 l melk
 1/8 l slagroom
 Witte peper en zout gemalen
 1/2 bosje dille fijn gehakt
 Boter voor het invetten van de quichevorm

- 1 Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
- 2 Roer de mierikswortel beetje bij beetje door de mascarpone en proef af en toe om te kijken of het mengsel niet te scherp wordt.
- 3 Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen). Versterk de rand met het overgebleven deeg.
- 4 Smeer de bodem in met de Mascarpone en verdeel de zalm hier op.
- 5 Roer de bloem, de melk, de slagroom de eieren en de dille door elkaar en breng het op smaak met zout en peper en giet dit mengsel over de zalm.
- 6 Bak de quiche onderin de oven op 200° C in ca. 45 minuten goudbruin.

Tip: wanneer de vulling te snel donker wordt, dan afdekken met aluminiumfolie.



ca. 25 MIN.



ca. 45 MIN.



190° C



180° C



Rode bieten quiche

- 1 Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 190° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
- 2 Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen). Versterk de rand met het overgebleven deeg.
- 3 Meng de eieren met de crème fraîche en breng het op smaak met zout, peper, nootmuskaat en komijnzaad. Verdeel het grootste gedeelte van de amandelen, prei en fetakaas over de bodem, giet hier het eimengsel over en leg de rode bieten in een cirkel over het mengsel. Verdeel in het midden de rest van de amandelen, prei en fetakaas.
- 4 Bak de quiche onderin de oven op 190° C in ca. 45 minuten goudbruin.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Quichedeeg 300 g
 400 g rode bieten gekookt, geschild en in partjes gesneden
 3 eieren
 125 g creme Fraiche
 3 eieren
 Zout en peper gemalen
 1 mespunt geraspte nootmuskaat
 1 mespunt komijnzaad
 75 g amandelen grof gehakt
 100 g fetakaas in kleine blokjes

1/2 prei in fijne ringen gesneden
 Boter voor het invetten van de vorm

Tip: een beetje suiker over de rode bieten gestrooid en wat gesmolten boter maken dit gerecht helemaal af.



ca. 30 MIN.



ca. 45 MIN.



200° C



190° C



Kip-curry Pie

- 1 Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
- 2 Verhit 2 el olie in een pan, braad hierin de kipfilet aan en breng het op smaak met peper en zout. Meng daarna 1/2 tl currypoeder door de kip.
Verhit de overige olie in de pan en fruit de ui. Voeg daarna de knoflook, gember en de groenten toe en laat dit kort meebakken. Voeg de rest van de currypoeder toe en laat het mengsel ca. 1 min. verder bakken. Roer de yoghurt, kippenbouillon en de slagroom erdoorheen en breng het op smaak met peper en zout. Dek het af en laat het geheel 8-10 minuten garen, haal na ca. 4 min. de deksel van de pan.
- 3 Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen). Versterk de rand met het overgebleven deeg.
- 4 Leg het vlees in de vorm en giet het mengsel er overheen. Sla de rand van het deeg over de vulling heen, hiermee zal het midden open blijven. Bestrijk het deeg met ei.
- 5 Bak de pie onderin de oven op 200° C in ca. 45 minuten goudbruin.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Quichedeeg 300 g
2 kleine kipfilets in stukjes gesneden
60 g doperwtten
1 stengel bleekselderij fijn gesneden
1 middelgrote wortel geschild, in kleine blokjes gesneden
1/2 rode paprika ontpit, in kleine blokjes gesneden
1 grote ui gepeld, in kleine blokjes gesneden
1 teentje knoflook gepeld en fijn gesneden
1 stuk gember geschild en fijn gesneden

4 el olie om te braden
Zout en peper gemalen
1 el currypoeder naar smaak
100 g yoghurt
2 el kippenbouillon
50 g slagroom
1 ei om te bestrijken
Boter om de bakvorm in te vetten

1 Quichevorm
Ø ca. 20 cm

Tip: de massa bij een klassieke Pie als deze stolt bij het bakken niet en blijft een beetje vochtig. Voor het serveren wordt de Pie direct uit de vorm met een lepel op het bord geschept.



ca. 30 MIN.



ca. 55 MIN.



180° C



170° C



Citroentaart met frambozen

- 1 Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 180° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
- 2 Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de taartvorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen). Versterk de rand met het overgebleven deeg. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem.
- 3 Leg het bakpapier in de vorm op het deeg en leg hier de gedroogde linzen op. Bak de taartbodem onderin de oven op 200° C in ca. 25 min. goudbruin. Haal de linzen van de taartbodem en laat de bodem afkoelen.
- 4 Meng het sap van de citroen en sinaasappel, Crème Fraîche, poedersuiker, ei, eidooier, zout en vanillesuiker en giet de vulling over de taartbodem.
- 5 Bak de taart op 180° C. in ca. 30 min. tot de vulling stolt.
- 6 De afgekoelde taart beleggen met frambozen, munt en kandijnsuiker.

BENODIGDHEDEN: rol Tante Fanny Quichedeeg 300 g

Sap van 2 citroenen en 1 sinaasappel

250 g creme Fraiche

100 g poedersuiker

3 eieren

2 eidooiers

1 snufje zout

1 zakje vanillesuiker

Boter voor het invetten van de vorm

500 g gedroogde linzen voor het blindbakken van de bodem

Voor de garnering:

100 g frambozen

2 el kandijnsuiker

5 blaadjes munt

*Tip: Een verfrissende garnering maak je door de kandijnsuiker te mengen met de munt (in de staafmixer).
De frambozen kun je vervangen door een ander seizoensfruit.*

Verse degen gevuld met
frisse ideeën!



Bekijk onze kookvideo's
op YouTube



Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.



PR & Marketing Tante Fanny Nederland
Benedenkade 10A | 4797 AV Willemstad
Tel: +31-168-331919 | office@tantefanny.nl