



8
CREATIEVE
RECEPTEN



GEK OP DEEG

VERFIJNDE RECEPTEN
en
KOOKINSPIRATIE



GEK OP DEEG

Word je bij het noemen van Flammkuchen met gerookte zalm, Spinaziegalette of Appeltaart met honingnoten al nieuwsgierig? Perfect! Dan zal dit receptenboekje jou zeker bevallen. Het staat vol met verfijnde recepten en verrassende tips.

En omdat wij nooit kunnen stoppen om steeds weer nieuwe recepten te ontwikkelen hebben wij onze **Tante Fanny Kookinspiratie**. Verse degen zijn voor ons niet alleen de basis voor leuke gerechten maar zijn ook onze passie.

De Tante Fanny Kookinspiratie

Hier wordt: gebakken met liefde, uitgeprobeerd, gecreëerd en geïnspireerd zonder verspilling en met seizoensgebonden en regionale producten. Je vindt deze baksels, en vele andere recepten in de Tante Fanny Kookinspiratie op www.tantefanny.nl. Van hartig tot zoet en van creatief tot vegetarisch en veganistisch. Maar altijd eenvoudig, begrijpelijk en met gegarandeerd succes.

Laat je op de volgende pagina's inspireren en word ook verliefd op vers deeg!

Jouw team van de Tante Fanny Kookinspiratie



Bereidingstijd



Elektrische oven



Baktijd



Heteluchtoven



BENODIGDHEDEN:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
 3 wortels, geschrapt, met de dunschiller in dunne plakken gesneden
 1 courgette, in de lengte gehalveerd, met de dunschiller in dunne plakken gesneden
 1 vleestomaat, gehalveerd, in dunne plakken gesneden
 250 g slagroom
 3 eieren
 1 el verse peterselie, fijngehakt
 Zout en peper, gemalen
 Een snufje nootmuskaat, geraspt
 1 el boter voor het invetten van de vorm



ca. 35 MIN.



180° C



ca. 55 MIN.



160° C



KLEURIGE GROENTEQUICHE



- 1 Oven op 180° C boven-/onderwante voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg uitrollen, bakpapier eraf halen en het deeg in de ingevette vorm leggen (als alternatief kan men ook het deeg met het meegerolde bakpapier gelijk in de vorm leggen, het invetten hoeft dan niet). Met het overhangende deeg de rand versterken.
- 3 3 – 4 plakken wortel en courgette, afgewisseld naast elkaar van buiten naar binnen in de rondte in de vorm leggen. Wortel en tomaat daarna afgewisseld ertussen steken.
- 4 Eieren met de slagroom en de peterselie vermengen, met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen en over de groenten gieten.
- 5 De quiche onderin de oven in ca. 55 min. goudbruin bakken.



Deze quiche is ook heel lekker met plakken pastinaak of aubergine.



BENODIGDHEDEN:

1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
125 g crème fraîche
200 g gerookte zalm, in plakken
1 – 2 el geraspte mierikswortel, ter garnering
Zout en peper gemalen
Rucola, ter garnering



ca. 5 MIN.



220° C



ca. 15 MIN.



200° C



FLAMMKUCHEN met GEROOKTE ZALM

- 1 Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier op het bakblik uitrollen. Vouw ca. 1 cm. van het deeg naar binnen en druk het stevig aan.
- 3 Meng de crème fraîche met wat zout en peper en bestrijk tot aan de rand van het deeg.
- 4 Onderin de oven in 15 – 20 min. bakken tot een knapperig resultaat.
- 5 De warme Flammkuchen met zalm, mierikswortel en rucola beleggen.



Varieer met verschillende gerookte vis, zoals gerookte forel, ingelegde jonge haring of heilbot.



PASTEIS DE NATA



BENODIGDHEDEN:

1 rol Tante Fanny Bladerdeeg 270 g
2 el kaneel
250 ml volle melk
100 g kristalsuiker
1 vanillestokje, uitgeschrapt
10 g maïzena
1 tl rasp van een biologische citroen
2 eidooiers
1 ei
Een beetje poedersuiker om te bestrooien
1 el boter voor het invetten van de bakvorm



ca. 25 MIN.



220° C



ca. 30 MIN.



200° C

- 1 Verwarm de oven voor op 220° C boven-/ onderwarmte. Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast. Smeer de muffinvormpjes in met boter.
Verwarm langzaam de melk, suiker, merg van het vanillestokje en de citroenrasp. Meng de maïzena met wat water en roer dit door de melk. Laat het koken en daarna direct afkoelen. Roer daarna het eiwit en het ei heel goed door het mengsel.
- 2 Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier, bestrooi het deeg met kaneel en rol het deeg weer op. Snijdt het deeg in plakjes van 2 cm.
- 3 Rol het deeg plat en verdeel het over de muffin vormpjes.
- 4 Schep de pudding tot driekwart in de bakjes en bak ze in ca. 30 min. goudbruin af. Laat ze daarna afkoelen, en bestrooi ze met een beetje poedersuiker. Serveer ze lauwwarm.



TIP
met
KLIEKJES

Je kunt het deeg ook 10 min. voorbakken. Duw met een lepel het deeg weer plat in het midden. Vul ze daarna en bak ze af in 15 min. op 170° C boven-/ onderwarmte. Zo wordt het bladerdeeg bijzonder krokant.





BENODIGDHEDEN:

1 pak Tante Fanny vers pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g
200 g tomaten, in blokjes gesneden
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
Een beetje oregano, gedroogd
Zout en peper, gemalen
80 g Prosciutto
Een handje rucola om te garneren
Een beetje Parmezaanse kaas om te garneren



ca. 10 MIN.



220° C



10 - 12 MIN.



200° C



PIZZA met PROSCIUTTO EN RUCOLA

- 1 Oven op 220° C boven-/ onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen en met tomatensaus bestrijken. De pizza met de tomatenblokjes en de Parmezaanse kaas beleggen en met oregano, zout en peper op smaak brengen.
- 3 De pizza onderin de oven in 15 - 20 min. afbakken.
- 4 De pizza kort voor het serveren met Prosciutto, Parmezaanse kaas (vlokken of geraspt) en verse rucola beleggen.



Gebruik in plaats van Prosciutto een ander soort gedroogde ham of vervang de Parmezaanse kaas voor een restje Hollandse kaas.



BENODIGDHEDEN:



ca. 20 MIN.



180° C



ca. 45 MIN.



170° C

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
3 appels, geschild en in blokjes gesneden
1 tl maïzena
4 el appelmoes
1 tl kaneel
2 el rozijnen
150 g gemengde noten, bijvoorbeeld walnoten, paranoten, hazelnoten
2 el honing
1 el boter om in te vetten

APPELTAART met HONINGNOTEN



- 1 De oven op 180° C. boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
- 2 Het deeg uitrollen, bakpapier eraf halen en het deeg in de ingevette vorm leggen.
- 3 De appelblokjes op een bakplaat leggen en ca. 5 min. in de oven bakken, zodat het vocht eruit gaat. De appelblokjes laten afkoelen.
- 4 De appelblokjes met de maïzena, appelmoes, kaneel en rozijnen doorroeren.
- 5 De bakvorm met het appelmengsel vullen en licht aandrukken.
- 6 De taart in het midden van de oven in ca. 45 min. goudbruin bakken.
- 7 Bak de noten in een koekenpan als de taart bijna klaar is. Voeg de honing toe wanneer de noten licht beginnen te kleuren.
- 8 De notenmix over de gebakken taart verdelen en laten afkoelen.



Tip met KLIEKJES: Serveer de taart lauwwarm met een bolletje vanille-ijs.



BENODIGDHEDEN:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
 2 runderbraadworsten
 400 g andijvie, fijngesneden
 4 tomaten, in partjes gesneden
 3 el olijfolie extra vierge
 ½ citroen, uitgeperst
 1 ei om te bestrijken



ca. 20 MIN.



220° C



ca. 25 MIN.



210° C



RUNDERWORST IN BLADERDEEG met ANDIJVIE

- 1 Verwarm de oven voor op 220° C. boven-/onderwarmte. Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast
- 2 Rol het deeg af op het meegerolde bakpapier en snijd het deeg in 4 gelijke stroken.
- 3 Halveer de runderworstjes in de lengte.
 Verdeel de andijvie over de 4 stukken deeg en leg hierop een halve runderworst. Vouw het bladerdeeg rond de worstjes omhoog en druk de naden niet te dicht. Bestrijk het deeg met ei.
- 4
- 5 Leg de pakketjes op de met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in het midden van de oven in ca. 25 min. goudbruin.
- 6 Meng de rest van de andijvie in een slaschaal met de tomaatpartjes. Sprenkel er olijfolie en citroensap over en voeg zout en peper naar smaak toe.



TIP
 met
 KLIKJES

Vervang de andijvie eens door zuurkool of geblancheerde boerenkool, dan passen ze goed bij de winter.





BENODIGDHEDEN:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
 2 teentjes knoflook, fijngehakt
 1 rode ui, in ringen gesneden
 400 g bladspinazie, geblancheerd of ontdooid
 1 msp verse nootmuskaat, geraspt
 50 ml sojasaus
 100 g crème fraîche
 100 g kaas (Emmentaler), geraspt
 50 g amandel, geschaafd
 Olie voor het bakken
 1 ei om te bestrijken, geklutst



ca. 20 MIN.



200° C



35 – 40 MIN.



180° C



SPINAZIEGALETTE met EMMENTALER



- 1 De oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
- 2 De knoflook en ui aanfruitsen in een beetje olie. Doe de spinazie en de nootmuskaat erbij en blus het af met sojasaus. Laat dit ca. 2 min. doorgaren en laat het geheel daarna afkoelen.
- 3 Het spinaziemengsel met crème fraîche en kaas vermengen.
- 4 Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het spinaziemengsel over het midden van het deeg verdelen, laat een rand van ca. 5 cm over. Bestrijk de deegrand met ei en vouw dit over het mengsel heen. De rand nogmaals met ei bestrijken en met de gehakte amandelen bestrooien.
- 5 De galette onderin de oven in 35 – 40 min. goudbruin bakken.



Wil je iets meer pit, dan kun je de Emmentaler kaas vervangen door geitenkaas of een blauwschimmelkaas of een andere kaas naar keuze.



BENODIGDHEDEN:

1 rol Tante Fanny Vers Spelt-pizzadeeg 400 g
 250 g verse roomkaas
 1 el kappertjes, gehakt
 75 g gedroogde tomaten, in reepjes gesneden
 75 g zwarte olijven, ontpit, in ringetjes gesneden
 1 el verse salie, fijngesneden
 2 el verse peterselie, fijngesneden
 1 ei
 50 g paneermeel
 Zout en peper, gemalen
 50 kruidenboter, gesmolten
 Een beetje bloem om te bestuiven



ca. 20 MIN.



200° C



25 – 30 MIN.



180° C



PIZZASNACKS met GEDROOGDE TOMATEN



- 1 Oven op 200 °C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct vanuit de koelkast verwerken.
- 2 Voor de vulling alle ingrediënten, behalve de kruidenboter en de bloem, vermengen en met peper en zout op smaak brengen.
- 3 Het deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen, bestuiven met bloem, omdraaien en het bakpapier eraf halen.
- 4 Het deeg met de vulling bestrijken en 2 cm. tot aan de rand vrijhouden.
 Het deeg vanaf onderaan de deegrand oprollen, daarna de rol iedere 2 – 3 cm insnijden, de rol niet helemaal doorsnijden. Sla elk tweede stuk om naar de andere kant, zie stap-foto.
- 5 Het breekbrood onderin de oven in 25 – 30 min. afbakken. Het deeg direct uit de oven met de kruidenboter bestrijken.



TIP
 met
 KLIKJES

Het breekbrood smaakt ook prima in de zomer als bijgerecht bij de barbecue of een picknick. Je kunt het ook met verse tomaten, feta of uien vullen.



GEK OP DEEG

Onze
DEEGVARIATIE
is de basis voor jouw
CREATIVITEIT

**250
RECEPTEN
MET VERS DEEG**
op
WWW.TANTEFANNY.NL



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

