



8
MAKKELIJKE
RECEPTEN



GEK OP
DEEG

Onze LIEVELINGS RECEPTEN



Op zoek naar
NIEUWE
RECEPTIDEEËN?

Meer dan
300
RECEPTEN
op
WWW.TANTEFANNY.NL

Bezoek ons:    

GEK OP DEEG

We zijn weer voor jou aan de slag gegaan om je te inspireren met de lekkerste zoete en hartige lekkernijen met onze verse degen op rol. De smakelijkste recepten hebben we gebundeld in dit receptenboekje. Ga aan de slag met deze recepten waarmee je makkelijk en snel kunt genieten. Er zit voor iedereen iets bij in deze top 8.

Volg de recepten of varieer met andere soorten fruit en groenten en maak het gerecht helemaal naar jouw smaak. Ga voor pizzahapjes, een zoete galette, of maak indruk op jouw gasten met een zelfgemaakte chocoladetaart of Flammkuchen. Welk recept je ook kiest, met vers deeg maak je het steeds weer tot een succes zonder veel tijd door te hoeven brengen in de keuken. Gemak en genieten staat bij ons op nummer 1!

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

Jouw team van de Tante Fanny Kookinspiratie



Bereidingstijd



Elektrische oven



Baktijd



Hoteluchtoven



INGREDIËNTEN:

2 rollen Tante Fanny bladerdeeg 270 g
150 g kersenjam
70 g kokosrasp
1 ei om te bestrijken
poedersuiker voor de versiering



ca. 20 MIN.



190° C



ca. 25 MIN.



180° C



BLADERDEEGSTERREN met KERSEJAM

- 1 Oven op 190° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
Rol 1 deeg op het meegerolde bakpapier uit op een bakblik. De kersenjam over het deeg uitsmeren en de kokosrasp erover verdelen. Het andere deeg uitrollen, over het ingesmeerde deeg leggen en het bakpapier verwijderen.
- 2 Druk met behulp van een kom (Ø ca. 24 cm) in het midden een cirkel uit het deeg. Met een kleinere kom (Ø ca. 7 cm) het deeg in het midden licht aandrukken.
- 3 Snijd het deeg in vieren vanaf de rand tot een aantal centimeters van het midden. Snijd elk kwart op dezelfde wijze nogmaals drie keer, zodat elk kwart uit vier stroken bestaat.
- 4 Pak het uiteinde van een strook en draai deze linksom. Draai de volgende strook rechtsom, enz. Zo ontstaat de vorm van een ster.
- 5 Bestrijk het deeg met geklutst ei en bak de ster in het midden van de oven in ca. 25 min. goudbruin.



TIP

De overige stukken deeg halveren, in vorm brengen, met ei bestrijken en meebakken. Naar voorkeur kun je het deeg ook vullen met donkere jam/ chocoladepasta en geraspte noten.





INGREDIËNTEN:

1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg
 125 g geitenkaas
 ½ tl gemalen komijn
 100 g ingelegde milde pepers
 100 g gedroogde tomaten, in reepjes
 een paar muntblaadjes, grof gehakt
 zout en peper naar smaak
 een ei, om te bestrijken
 zwarte sesamzaadjes, om te bestrooien



ca. 15 MIN.



200° C



ca. 20 MIN.



180° C



PIZZASNACKS met GEITENKAAS EN MUNT

- 1 Verwarm de oven voor op 200° C boven- / onderwarmte.
- 2 Meng de geitenkaas met de komijn, zout en peper.
 Verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast en rol het uit met het opgerolde bakpapier.
- 3 Bestrijk met de roomkaas en laat rondom een rand van 2 cm vrij. Beleg met de pepers, tomaten en munt.
- 4 Rol het deeg in de lengte, bestrijk met het ei en bestrooi het aan alle kanten met sesam.
- 5 Snij de rol in plakjes van 3 cm breed en bak in ca. 20 min. onderin de oven goudbruin.



TIP

Serveer met een zomersalade, gegrilde groenten of een tomatensalsa.





INGREDIËNTEN:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg
500 g verse abrikozen, in partjes gesneden
100 g abrikozenjam
1 el aardappelzetmeel
125 g amandelspijs
1 ei, losgeklopt
1 el kristalsuiker, om te bestrooien
15 g amandelschaafsel, geroosterd



ca. 15 MIN.



200° C



30 – 40 MIN.



190° C

ABRIKOZENGALETTE

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwamte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
- 2 De jam en het aardappelzetmeel goed vermengen, daarna de abrikozen erdoor roeren. Het amandelspijs en een half ei in een andere kom mengen.
Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het spijsmengsel in het midden van het deeg verdelen en aan alle kanten ca. 6 cm vrijhouden. De abrikozenpartjes met de jam op het spijsmengsel leggen en het deeg er voorzichtig overheen vouwen.
- 3
- 4 Het deeg aan de buitenkant met een half ei bestrijken en bestrooien met suiker. In het midden van de oven in 30 – 40 min. goudbruin bakken.
- 5 Voor het serveren met amandelschaafsel bestrooien.



TIP

De galette kan ook gevuld worden met een ander soort fruit of een combinatie van diverse soorten fruit, bijvoorbeeld abrikozen en bramen of met perzik en kersen. Lauwwarm geserveerd smaakt de galette heel lekker met een bolletje ijs.





INGREDIËNTEN:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
 150 g venkel, klein gesneden
 150 g courgette, klein gesneden
 150 g puntpaprika, klein gesneden
 1 rode ui, gefruït
 1 knoflookteen, fijn gesneden
 3 el olijfolie
 60 g gemengde tuinkruiden (peterselie, maggikruid, basilicum, marjolein, oregano), fijn gesneden
 oregano
 150 g crème fraîche
 2 eieren
 40 g paneermeel
 zout en peper gemalen



ca. 30 MIN.



220° C



30 – 35 MIN.



200° C



GROENTESTRUDDEL met KRUIDEN

- 1 Verwarm de oven voor op 220° C boven-/onderwarmte en haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
- 2 Meng 1 el olijfolie met 1 el kruiden en leg apart voor later gebruik. Ui, knoflook en de groenten in de resterende olie fruiten, op smaak brengen en iets laten afkoelen.
- 3 Roer de room met eieren en het paneermeel en breng op smaak met zout en peper. Meng met de groenten en de resterende kruiden.
- 4 Rol het deeg uit met het opgerolde bakpapier en breng de vulling in het midden aan. Laat een rand vrij van ongeveer 5 cm. en bestrijk de rand met een beetje water.
- 5 Plet de randen van het deeg van boven en van onder over de massa. Druk stevig aan de zijken en plaats de strudel met de gevouwen kant naar beneden op de bakplaat. Snijd de strudel diagonaal in om de 3 cm.
- 6 Bak 35 – 40 min. onderin de oven tot deze goudbruin is. Bestrijk de nog warme strudel met het mengsel van olijfolie en kruiden.



Als alternatief kun je de strudel bereiden met pizzadeeg. Pas indien nodig de baktemperatuur en baktijd aan.



INGREDIËNTEN:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
 500 ml melk
 1 zakje vanillepudding poeder
 2 el suiker
 1 grote groene appel
 50 ml appelsap (water mag ook)
 een beetje gemalen kaneel
 1 vanillesuiker
 1 el gehakte pistache



ca. 20 MIN.



180° C



ca. 45 MIN.



160° C

ZOETE APPELGALETTE met PISTACHE

- 1 Kook de melk met de puddingpoeder en de suiker volgens de instructies op de verpakking tot een pudding en laat afkoelen.
- 2 Verwarm de oven voor op 180° C boven-/onderwarmte en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
- 3 Snijd de appel in kwarten en verwijder het klokhuis en leg deze apart. Snijd de kwartjes dan in dunne plakjes.
 Rol het deeg met het bakpapier uit op de bakplaat en bestrijk met de pudding, laat ongeveer 4 cm aan de rand vrij. Verdeel de appelschijfjes in een cirkel over de pudding en vouw de uitstekende rand over de vulling.
- 4 Bak in ongeveer 40 min. in het midden van de oven af.
- 5 Kook het klokhuis met appelsap, vanillesuiker en kaneel ongeveer 5 min. tot een siroop. Bestrijk de nog warme galette ermee en bestrooi met gehakte pistachenoten.



TIP

Als je de galette liever vegan maakt kun je appelsap gebruiken in plaats van melk voor de pudding.





INGREDIËNTEN:

2 rollen Tante Fanny Vers Spelt-Pizzadeeg 400 g
 80 ml olijfolie
 4 teentjes knoflook, fijngenhakt
 2 bosjes peterselie, fijn gehakt
 6 verse takjes tijm, fijn gehakt
 6 verse takjes rozemarijn, fijn gehakt
 een beetje zeezout naar smaak
 een beetje olijfolie, om de vorm mee in te vetten



ca. 10 MIN.



190° C



ca. 35 MIN.



170° C



KNOFLOOK BREEKBROOD

- 1 Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
- 2 Meng de olijfolie met knoflook, peterselie, tijm en rozemarijn.
- 3 Rol het deeg uit met het bakpapier en verdeel het mengsel van knoflook en kruiden over het deeg. Vouw het deeg van onder en boven en naar het midden toe.
- 4 Snijd de rol deeg in 6 gelijke stukken en plaats ze losjes in een ingevette taartvorm.
- 5 Herhaal stap 3 en 4 met de andere rol deeg.
- 6 Bak het brood onderin de oven gedurende 35 min. tot het goudbruin is.



Bekijk de
RECEPTVIDEO
 op ons
**YOUTUBE-
 KANAAL**



INGREDIËNTEN:

1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
125 g crème fraîche
rasp van 1 (biologische) sinaasappel
1 rode paprika, in reepjes
100 g chorizo, in dunne plakjes
1 teentje knoflook, fijngehakt
50 g Manchegokaas, geraspt
zout en peper naar smaak
verse tuinkers, om te garneren



ca. 15 MIN.



220° C



15 – 20 MIN.



200° C



FLAMMKUCHEN met CHORIZO EN PAPRIKA

- 1 Verwarm de oven voor op 220° C boven- / onderwarmte en verwerk het deeg direct uit de koelkast.
- 2 Meng de crème fraîche met de sinaasappelschil en breng op smaak met zout en peper.
- 3 Rol het deeg uit met het bakpapier op de bakplaat, vouw de deegranden 1 cm om en druk stevig aan.
- 4 Verdeel de crème fraîche tot aan de rand van het deeg. Beleg met paprika, chorizo, knoflook en manchego.
- 5 Bak 15 – 20 min. onderin de oven tot de flammkuchen knapperig is. Bestrooi dan met wat tuinkers.



Serveer met een knapperige salade. In plaats van chorizo en manchego kun je ook salami en bergkaas gebruiken.





INGREDIËNTEN:

1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg
 1 ui, gesnipperd
 1 el olijfolie
 1 teentje knoflook, fijngenhakt
 250 g bladspinazie
 200 g gerookte zalm, in kleine stukken gesneden
 zout en peper naar smaak
 een ei, om te bestrijken



ca. 20 MIN.



220° C



20 – 25 MIN.



200° C



VLECHTSTRUDEL met ZALM EN SPINAZIE

- 1 De oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast halen.
- 2 Fruit de ui in olie, voeg knoflook en spinazie toe en breng op smaak met zout en peper.
- 3 Laat het mengsel afkoelen en meng met de gerookte zalm.
- 4 Rol het bladerdeeg uit en snijd de deegranden links en rechts in met een mes op een afstand van 1,5 cm, 8 cm diep.
- 5 Verdeel het spinaziemengsel over het midden van het bladerdeeg. Draai de stroken afwisselend links en rechts over elkaar en bestrijk met ei.
- 6 Bak de strudel in 20 – 25 min. goudbruin af.



Vul de strudel ook eens met verse tomaten, feta en uien.





Door ons
**MET LIEFDE
OPGEROLD.**

DOOR JOU VERS AFGEROLD.



**GEK OP
DEEG**

Vers
BELEGGEN,
warm
GENIETEN.

**300
RECEPTEN**
met
VERS DEEG
op
WWW.TANTEFANNY.NL



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

