



8  
RECEPTEN  
voor jou



GEK OP  
DEEG

Heerlijke eenvoudige  
**RECEPTIDEEËN**  
voor het  
**VOORJAAR**

# HET IS ZOVER: in het ontluikende VOORJAAR

Het ronde quiche deeg (32 cm) is de inspiratie voor deze uitgave boordeval frisse, lente kriebels...



Hoe je gasten met weinig moeite op een liefdevolle manier kunt antuangen (bladzijde 5).  
Voorjaarsbloemen kort afsnijden en in muffinwarpjes zetten.

Een opvallend pronkstuk om van te genieten:

Decoratieve appeltaart, gebakken in een professionele taartvorm, die we van harte bij jullie aanbevelen.



Een fantastisch eenvoudige decoratie, die direct het voorjaar in huis haalt en super snel klaar staat: Narcissen à la theeglas (bladzijde 13).



Is er nog ham af zijn er nog eieren in huis? Perfect om quiche te bakken, waardoor jouw ingrediënten uit de koelkast omgetoverd worden tot een heerlijk tussendoor gerechtje (bladzijde 16)



# VERWEN - VOORJAAR: DE FANNYTASTISCHE TIJD VAN HET JAAR.

Als het voorjaar voor de deur staat, dan word je hart weer vrolijk. De dagen worden langer, de zon schijnt intenser en de natuur loopt weer uit: zachte knoppen en de eerste bloesem toont haar kleurenpracht.

Het is de tijd waarin iedereen opgewekter wordt. Een prima tijd om aan iets nieuws te beginnen. Niet alleen in de tuin, maar ook in de keuken en aan tafel. Daarom hebben we weer creatie recepten en originele tafeldecoraties verzameld, waar we het voorjaar mee vieren.

De held in dit receptenboekje is Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg in rond formaat: diameter 32 cm. Hartige quiches en zoete taarten zijn overheerlijke gerechten, 100% jouw smaak, die bij iedere gelegenheid passen en in een handomdraai fraaie pronkstukken zijn om naar te kijken. Een galette is snel en gemakkelijk gemaakt van het ronde quiche & taartdeeg, zelfs zonder een bijpassende quiche - of taartvorm.

Veel plezier bij het bakken en veel positieve voorjaarsgedachten gewenst door je favoriete Tante Fanny.



... bereidingstijd



...boven- en onderwarmte



... baktijd



...hete lucht



## SPINAZIE QUICHE met CAMEMBERT EN RADIJS

### INGREDIËNTEN voor 1 quiche:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g  
100 g spinazie, geblancheerd en uitgelekt  
100 ml verse slagroom  
5 eieren  
1 knoflookteentje, fijngenhakt  
4 bosuitjes, in ringetjes gesneden  
200 g Camembert  
Een paar radijsjes, in fijne plakjes geraspt  
Zout, peper en nootmuskaat gemalen



ca. 20 MIN.



200° C



40 - 45 MIN.



180° C

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Spinazie en slagroom met de eieren gladroeren, daarna de knoflook toevoegen. Met zout, peper en nootmuskaat kruiden.
- 3 Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken.
- 4 Spinaziemengsel in de vorm gieten en de bosui en camembert erover verdelen.
- 5 Quiche onderin de oven in ca. 45 min. goudbruin bakken. Tijdens het bakken de radijsjes licht zouten en na het bakken over de quiche verdelen.



TIP

De quiche smaakt zowel warm als koud erg lekker.



## GALETTE met VENKEL EN SPEK

### INGREDIËNTEN voor 1 galette:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g  
250 g crème fraîche  
1 kleine venkel, fijngesneden  
1 kleine groene appel, in dunne plakjes gesneden  
1 rode ui fijngesneden  
100 g spek (bacon), in reepjes gesneden  
Zout en peper gemalen



15 MIN.



200° C



30 - 35 MIN.



180° C

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Crème fraîche met zout en peper op smaak brengen.  
Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Crème fraîche over het deeg verdelen, hou tot aan de buitenrand ca. 4 cm over. Venkel, appel en ui hierover verdelen.
- 3 Deegrand over de vulling heenslaan en over de vulling de spek verdelen. Galette in het midden van de oven in 30 - 35 min. goudbruin bakken.



TIP

Voor de vegetarische variant laat je de spek weg, of vervang het door gerookte tofu.





## QUICHE met ASPERGES EN ZALM

### INGREDIËNTEN voor 1 quiche:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g  
 4 eieren  
 250 g zure room  
 250 g gerookte zalm, grof gesneden  
 2 tl mierikswortel, geraspt  
 500 g groene asperges, onderste 2 cm verwijderen  
 Zout en peper gemalen  
 Een beetje tuinkers voor de garnering



25 MIN.



200° C



ca. 40 MIN.



180° C

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken. Met een vork wat gaatjes in de bodem prikken.
- 3 Eieren met room gladroeren, zalm en mierikswortel toevoegen en met zout & peper kruiden.
- 4 Mengsel over de bodem verdelen, gladstrijken en hier de asperges als zonnestralen (zie stappenfoto) over verdelen.
- 5 Even laten afkoelen en met tuinkers garneren.



TIP

Je kunt de gerookte zalm ook vervangen door bijvoorbeeld gerookte forel.




## QUICHE met BONTE TOMATEN

### INGREDIËNTEN voor 1 quiche:

1 rol Tante Fanny Quiche- en taartdeeg 300 g  
 250 g zure room  
 4 eieren  
 Zout en peper gemalen  
 Een beetje nootmuskaat, geraspt  
 verse kruiden naar smaak  
 300 g bonte tomaten mix, in kwarten gesneden of in plakjes  
 Verse basilicum voor garnering

 15 MIN.

 190° C

 ca. 45 MIN.

 170° C

- 1 Oven op 190° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Zure room met de eieren gladroeren. Met zout, peper, nootmuskaat en verse kruiden op smaak brengen.  
Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de bakvorm
- 3 leggen, invetten van de bakvorm hoeft dan niet. Met het overhangende deeg de rand versterken.
- 4 Het mengsel in de vorm gieten en hier de tomaten gelijkmatig over verdelen.
- 5 Quiche onderin de oven in ca. 45 min. goudbruin bakken.
- 6 Na het bakken de basilicum over de taart verdelen.



Je kunt de quiche ook met andere groenten maken, of garneren met kaas.



### INGREDIËNTEN voor 1 taart:

2 rollen Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g  
 4 eieren, alleen de dooier  
 50 g bloem  
 500 ml melk  
 100 g kristalsuiker  
 3 tl rasp van een biologische citroen  
 50 g witte chocolade, grof gehakt  
 50 g hazelnoten, grof gehakt  
 30 g poedersuiker  
 Wat witte chocolade, gehakt, als decoratie

 25 MIN.

 200° C

 30 MIN.

 180° C



### VOORJAAR- DECORATIE:

*Met deze decoratie haal je direct de lente in huis. Haal de narcissen uit hun plastic bekertjes en doe ze in een koffie- of theebeeker. Plaats ze op diverse plekken in huis en jouw voorjaar kan beginnen*

## CUSTARDTAART met HAZELNOTEN

- 1** Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- Eigeel, bloem, melk, suiker en citroenrasp gladroeren in een steelpan, langzaam
- 2** verhitten en blijven kloppen gedurende 10 min. De chocolade toevoegen en roeren tot het gesmolten is. Laat het geheel afkoelen.
- 3** Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de vorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken.
- 4** Giet het mengsel in de vorm.  
Snijd een cirkel uit het tweede deeg ter grootte van de bakvorm. Deze cirkel over de vulling leggen en de randen samendrukken met de randen van het deeg in de vorm. Gebruik de restjes deeg om figuurtjes uit te steken.
- 5** Het deeg met ei bestrijken en de figuurtjes hierop plakken, deze ook met ei bestrijken.
- 6** Snijd een kruisje in het midden van de taart.
- 7** De taart in het midden van de oven in ca. 30 min. goudbruin bakken.
- 8** De afgekoelde taart met hazelnoten, witte chocolade snippers en poedersuiker bestrooien.



Gebruik in plaats van hazelnoten, walnoten of cashewnoten.



## AMANDEL - ESPRESSOTAART met KERSEN

### INGREDIËNTEN voor 1 taart:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g  
 125 g boter gesmolten  
 2 eieren  
 100 g poedersuiker  
 200 g amandelrasp  
 1 espresso  
 100 g pure chocolade, geraspt  
 200 g kersen uit pot, uitgelekt

 15 MIN.

 200° C

 ca. 40 MIN.

 180° C

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Alle ingrediënten, behalve de kersen, in een kom goed doorroeren.
- 3 Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken.
- 4 Amandelmengsel in de vorm gieten en de kersen over het mengsel verdelen.
- 5 De taart onderin de oven in ca. 40 min. goudbruin bakken.



TIP

Decoreer de taart, als hij afgekoeld is, met geraspte chocola. In plaats van kersen kun je ook pruimen, abrikozen of druiven gebruiken.





BEKIJK  
RECEPTVIDEO



### INGREDIËNTEN voor 1 quiche:

1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg 300 g  
 3 eieren  
 250 g crème fraîche  
 Zout en peper gemalen  
 150 g hamreepjes  
 1 - 3 eieren. Gekookt, geschild en grofgehakt  
 Wat mierikswortel geraspt  
 Handje verse peterselie fijngehakt of tuinkers



20 MIN.



190° C



ca. 45 MIN.



180° C



### VOORJAAR- DECORATIE:

*Kamer decoratie: tulpen brengen met hun frisse kleuren veel gezelligheid in huis. Neem gebruikte drinkflesjes in verschillende vormen en maten die je kunt versieren met zelfgemaakte etiketten, zo krijgt elke kamer weer een nieuwe look.*

## QUICHE met HAM EN GEKOOKT EI

- 1 Oven op 190° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 De eieren en crème fraîche gladroeren en met zout en peper op smaak brengen.
- 3 Deeg met het meegerolde bakpapier in de vorm leggen en met het overhangende deeg de rand versterken.
- 4 Hamreepjes, gehakte eieren en mierikswortel over de bodem verdelen en het eimengsel erover gieten.
- 5 De quiche onderin de oven in ca. 45 min. goudbruin bakken.
- 6 Na het bakken bestrooien met peterselie of tuinkers.



TIP

Je kunt in plaats van gekookte eieren en hamreepjes, ook groentenrestjes gebruiken. Bijvoorbeeld: broccoli, koolsoorten, wortels, pompoen, enz. Je kunt ook naar eigen idee variëren met de zuivelproducten, bijvoorbeeld: 250 g slagroom, melk, roomkaas of zure room.



### INGREDIËNTEN voor 1 taart:

2 rollen Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g  
 20 g boter  
 40 g paneermeel of broodkruim  
 4 middelgrote appels geschild, ontpit, in kleine blokjes  
 gesneden  
 1/2 tl kaneelpoeder  
 40 g walnoten, geraspt  
 8 el ahornsiroop  
 1 ei, geklutst, om te bestrijken  
 1 tl bloem om te bestuiven



35 MIN.



190° C



ca. 45 MIN.



170° C



## DECORATIEVE APPELTAART met AHORNSIROOP

- 1 Oven op 190° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.  
 Smelt de boter in een pan, tijdens het roeren het paneermeel toevoegen en licht roosteren, laat dit afkoelen. Meng de helft van het paneermeel met de appel, kaneel, noten en ahornsiroop.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken.
- 3 Verdeel de andere helft van het paneermeel over de bodem van het taartdeeg, hiervoor het appelmengsel verdelen.
- 4 Het tweede deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen, bestuiven met bloem, omdraaien en het bakpapier eraf halen. Nogmaals bestuiven met bloem en met behulp van een steker het figuur uitsteken. Dit deeg over de appelvulling leggen en aan de randen met het eerste deeg stevig aandrukken. Het deeg met ei bestrijken.
- 5 De taart onderin de oven in ca. 45 min. goudbruin bakken.



TIP

In plaats van appel kun je ook peren gebruiken en hazelnoten of amandelen zijn een goed alternatief voor walnoten.  
 Een decoratie deegstekers kun je kopen bij een kookwinkel.



VERLEID TOT CREATIEF  
**VERS - KOKEN.**  
*Fannytastisch simpel!*



Er is weinig voor nodig, om van echt iets goeds te genieten. Je neemt Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g, leg het in een ronde bakvorm en je bent maar enkele verse ingrediënten verwijderd van je kostelijke gerecht. In slechts enkele minuten verandert het in een oogstrelend pronkstuk.



Tante Fanny - gek op deeg  
Meer kookinspiratie op [www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)