



7
SNELLE
RECEPTEN



**GEK OP
DEEG**

Creatieve
BARBECUE
BIJGERECHTEN
met verse
KRUIDEN

SAMEN VAN DE ZOMER

genieten

Barbecue bijgerechten

zijn net zo onmisbaar als sauzen en salades. Daarom is dit receptenboekje gewijd aan dit heerlijke onderwerp. De krokante pizzasticks met drie soorten dips zijn heerlijk als barbecue bijgerecht of gewoon als tussendaartje (pagina 6)



Anti-wesp decoratie -

hoe angewenste wespen weg te houden van suikerhoudende dranken?

Knip cirkels van karton, versier, vergeet geen gat voor het rietje en geniet van de drankjes, maar wel insecturij (pagina 7)



*Keukenkruiden seizoenskalender
een overzicht dat het zichtbaar maakt
wanneer welke kruiden beschikbaar zijn -
gedurende het jaar (pagina 18)*



Deco - wow: kruidenijsblokjes!

Neem kruiden (munt, citroenmelisse, rozemarijn of tijm), hak ze lichtjes, verdeel ze over de ijsblokjeshouder, giet water erover en vries in. Resultaat: een heerlijke blikwanger in de zomerdrankjes (pagina 7)



GEK OP DEEG

ONZE VERSE DEEG RECEPTEN

voor jouw geslaagde

BARBECUEFEESTJES

De zomer nodigt uit om te barbecueën, te genieten en samen te zijn met vrienden en familie. De verse deegsoorten van Tante Fanny - of het nu het verse pizzadeeg of het verse flammkuchendeeg is - vormen de beste basis voor jouw barbecue bijgerechten, die snel en gemakkelijk kunnen worden bereid.

Op de volgende pagina's laten we je zien hoe je een snelle breekpizza maakt met roomkaas en knoflook en krokante deegsticks met drie soorten dips voor jouw vrienden of familie. Ook de flammkuchen met ricotta en ansjovis is de hit op elk feest en is ook geschikt voor een picknick of om mee te brengen bij een uitnodiging.

Alle recepten zijn vegetarisch en kunnen heerlijk gevarieerd worden met je favoriete verse kruiden of kruidenmengsels.

Veel plezier en een mooie barbecuefeest gewenst:
Het team van Tante Fanny



... bereidingstijd



...boven- en onderwarmte



... baktijd



...hete lucht



INGREDIËNTEN voor 1 Stromboli:

1 rol Tante Fanny Vers Pizzateeg 400 g met potje saus 200 g
 (Alternatief: 1 rol Tante Fanny Vers Rustiek Pizzateeg
 400 g met potje saus 200 g)
 1 rode ui, gehalveerd en in ringen gesneden
 100 g mais
 100 g champignons in plakjes gesneden
 150 g mozzarella geraspt
 2 tl oregano



ca. 15 MIN.



220° C



20 - 25 MIN.



200° C



BEREIDINGSTIP: KRUIDEN -IJSBLOKJES

Neem kruiden (munt, citroenmelisse, rozemarijn of tijm), hak ze lichtjes, verdeel ze over de ijsblokjeshouder, giet water erover en vries in. Resultaat: een heerlijke blikvanger in de zomerdrankjes. Dit kun je ook met kleurrijke bessen doen.

GROENTEN STROMBOLI

- 1 Verwarm de oven voor op 220° C boven-/onderwarmte en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het deeg insmeren met de tomatensaus en aan alle kanten ca. 2 cm tot de rand vrijlaten.
- 3 Met ui, mais en champignons beleggen. Met ca. 100 g mozzarella bestrooien en kruiden met 1 tl oregano.
Het deeg vanaf de breedte van onder naar boven tot een strudel rollen. Deegrol met een mes om de 3 cm licht inkepen en de bovenkant met de rest van de mozzarella en oregano bestrooien
- 4 Stromboli in het midden van de oven in 20 - 25 min. afbakken.



TIP

Je kunt de vulling naar eigen smaak samenstellen. Probeer eens paprika, courgette, ham of tonijn.



INGREDIËNTEN voor ca 15 stengels:

1 rol Tante Fanny Vers Spelt-Pizzadeeg 400 g
 (Alternatief: 1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g)
 2 el olijfolie
 Zout en peper gemalen
 2 takjes rozemarijn, fijngehakt
 250 g zure room
 125 g crème fraîche

Limoen – gembersaus:

½ limoen, biologisch, rasp van de schil en uitpersen
 Een beetje gember, geschild en geraspt

Knoflook – kruidensaus:

1 knoflookteentje, gehakt
 Verse kruiden naar eigen smaak (bv. rozemarijn, bieslook,..), gehakt

Cocktailsaus:

1 el ketchup
 1 el sinaasappelsap

 ca. 10 MIN.

 200° C

 15 - 20 MIN.

 180° C



**DECORATIETIP:
LIMONADEDEKSEL**
 Ter bescherming van de wespen, eenvoudig
 cirkels uit een karton snijden. Een kruisje
 in het midden uitsnijden voor het rietje.
 Naar eigen idee versieren.
 Niet alleen praktisch, maar ziet
 er ook gezellig uit.

KROKANTE PIZZASTENGELS

met drie soorten dips

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het deeg in de breedte in 2 - 3 cm brede stroken snijden.
- 3 Deegstroken met olijfolie insmeren en bestrooien met zout, peper en rozemarijn.
- 4 Iedere strook in tegengestelde richting draaien.
- 5 Deegstroken in het midden van de oven in 15 - 20 min. afbakken.
 Voor de sausbasis de zure room met crème fraîche mengen, met zout en peper op smaak brengen. Verdeel het over 3 kleine schaaltjes en voeg de ingrediënten van de drie sauzen toe. Sauzen met de pizzastengels serveren.



Gebruik olijfolie met smaak, zoals citroenolie of chili olie voor een bijzondere smaak.



FLAMMKUCHEN met KLEURRIJKE TOMATEN

INGREDIËNTEN voor 1 flammkuchen:

1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
125 g crème fraîche
300 g kleurrijke tomaten, in plakjes gesneden
2 el olijfolie
Een paar basilicumblaadjes om te bestrooien
Zout en peper gemalen

 ca. 7 MIN.

 220° C

 15 - 20 MIN.

 200° C

- 1 Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op het bakplaat uitrollen. Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen en druk het stevig aan.
- 3 Crème fraîche tot aan de rand van het deeg bestrijken. Gelijkmatig met de tomaten beleggen.
- 4 Onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken.
- 5 Voor het serveren met olijfolie bedruipen en met basilicumblaadjes garneren. Met zout en peper kruiden.



TIP

In plaats van tomaat kunt je ook andere kleurrijke groenten gebruiken, zoals rode of gele paprika en groene courgette.





INGREDIËNTEN voor ca. 24 balletjes:

2 rollen Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g (Alternatief: 2 rollen Tante Fanny Vers Pizzadeeg Rustiek 400 g met potjes saus 200 g)
10 basilicumblaadjes, fijngehakt
olijfolie om in te vetten

Voor de Prosciuttovulling:

12 plakjes Prosciutto
125 g mozzarella, in kleine stukken gesneden
12 cherrytomaatjes gehalveerd
2 el olijfolie
1 el verse rozemarijn, grofgehakt
50 g Parmezaanse kaas geraspt

Voor de tonijnvulling:

125 g tonijn in olijfolie, uitgelekt
1 rode ui fijngesneden
50 g knoflookboter, gesmolten

 20 MIN.

 200° C

 20 - 25 MIN.

 180° C



PIZZABALLETJES met PROSCIUTTO EN TONIJN

- 1 Oven op 200° C boven- / onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit. Verdeel beide deegrollen 2 keer in lengte en 3 keer in breedte, zodat 12 vierkanten worden gevormd.
- 3 Bestrijk elk vierkant met wat tomatensaus en bestrooi met basilicum.
Beleg 12 vierkantjes met 1 eetlepel mozzarella, 1 plakje prosciutto en een halve cherrytomaat. Bedek de resterende 12 deegvierkanten met 1 el tonijn en 1 tl rode ui. Vouw de punten naar binnen en druk de openingen dicht. Maak er vervolgens balletjes van.
- 4 Vet een ovenschaal in met olijfolie. Plaats de deegballen losjes met de opening naar beneden in de ovenschaal.
- 5 Besprenkel de prosciutto-balletjes met olijfolie en bestrooi met Parmezaanse kaas en rozemarijn.
- 6 De pizzaballetjes in het midden van de oven in 20 - 25 min. goudbruin bakken. Bestrijk de tonijnballetjes na het bakken met knoflookboter.



Vul de pizzaballetjes ook eens met ham en mierikswortel of pepers.




BREEKPIZZA met ROOMKAAS

INGREDIËNTEN voor 1 cakevorm, ca. 30 x 10 cm:

1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
(Alternatief: 1 rol Tante Fanny Vers Spelt-Pizzadeeg 400 g)
1 el olijfolie
50 g boter, kamertemperatuur
2 - 3 knoflooktenen, fijngehakt
100 g roomkaas, naturel
Gemengde verse kruiden naar smaak, gewassen
en fijn gehakt
Zout en peper, gemalen
Snuffje nootmuskaat, geraspt
Een beetje boter om de vorm in te vetten

 ca. 10 MIN.

 200° C

 25 - 30 MIN.

 180° C

- 1 Oven op 200° C. boven-/ onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Knoflook fruiten in 25 g boter en olijfolie en laten afkoelen.
- 3 Meng in de keukenmachine de rest van de boter met de roomkaas, verse kruiden, specerijen en knoflook tot een glad mengsel.
- 4 Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Smeer het deeg in met het kruidenmengsel.
- 5 Snijd het deeg in de breedte van de bakvorm in stroken.
- 6 Vouw de deegstroken, om de ca. 3 cm, als een harmonica op en leg ze in de ingevette bakvorm.
- 7 De breekpizza in het midden van de oven in 25 - 30 min. goudbruin bakken.



De breekpizza is heerlijk bij soep, salade of barbecue!





FLAMMKUCHEN met GEROOSTERDE PAPRIKA

INGREDIËNTEN voor 1 flammkuchen:

1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
150 g crème fraîche
1 glazen pot geroosterde paprika (280 g.), uitgelekt, in reepjes gesneden
1 bosje gemengde kruiden, fijngesneden (bv. peterselie, basilicum)
Peper, gemalen



ca. 15 MIN.



220° C



15 - 20 MIN.



200° C

- 1 Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen. Crème fraîche verdelen, tot 1 cm van de rand.
- 3 Geroosterde paprika over de flammkuchen verdelen en met peper kruiden.
- 4 De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken. Na het bakken met kruiden bestrooien.



TIP

Heel lekker smaakt het om wat van de olie van de gegrilde paprika's over de flammkuchen te druppelen na het bakken.





INGREDIËNTEN voor 12 flammkuchen driehoekjes:

1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
 150 g ricotta
 1 biologische citroen, de rasp
 1 el chilivlokken
 10 ansjovisfilets, in stukjes gesneden
 Handje verse peterselie

 ca. 10 MIN.

 220° C

 15 - 20 MIN.

 200° C



FLAMMKUCHEN HAPJES met ANSJOVIS

- 1 Oven op 220° C boven-/ onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Meng de ricotta met de citroenrasp.
 Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat en snijd het in 6 vierkanten. Halveer elk deegstuk diagonaal, zodat er 12 deegdriehoeken worden gevormd.
- 3 Verdeel de ricotta over elke driehoek en laat een rand vrij van ongeveer 0,5 cm. Strooi de chilivlokjes erover en verdeel de ansjovis over de ricotta.
- 4 Flammkuchen in het midden van de oven gedurende 15 - 20 min. krokant afbakken. Bestrooi met peterselie voor het serveren.



TIP

De ansjovis kun je ook goed vervangen door een andere vissoort zoals tonijn of zalm.



Hier vind je
DE KALENDER
ONLINE
om te downloaden



Seizoenskalender KEUKENKRUIDEN

Deze kalender geeft een overzicht wanneer welke kruiden verkrijgbaar zijn. Houd er rekening mee dat de kruiden in jouw eigen tuin anders kunnen groeien. Niet alle kruiden hoeven in de tuin, maar kunnen ook prima binnen in een pot bij het raam gezet worden. Voor het zelf verbouwen van kruiden kun je het beste advies vragen aan jouw tuincentrum.



TIP
met
KLIKJES

De meeste kruiden laten zich heel goed invriezen, de kruiden wassen, drogen, fijnhakken en in kleine bakjes doen. Oregano en tijm kunnen beter gedroogd worden, omdat ze door het invriezen het aroma verliezen.

	JAN	FEB	MAART	APRIL	MEI	JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEC
Basilicum												
Bonenkruid												
Brandnetel												
Dille												
Dragon												
Kervel												
Koriander												
Tuinkers												
Lavas												
Laurier												
Marjolein												
Munt												
Oregano												
Peterselie												
Rozemarijn												
Salie												
Bieslook												
Tijm												
Lievevrouwebedstro												
Citroen melisse												



VAN VERSE INGREDIËNTEN NAAR
PIZZA - PLEZIER.

Fannytastisch simpel!



SCHRIJF
je in voor de
NIEUWSBRIEF



Er is weinig voor nodig, om van echt iets goeds te genieten. Je neemt Tante Fanny vers pizzadeeg, rol af op het bakblik en je bent maar enkele verse ingrediënten verwijderd van jouw puike pizza. 100% jouw smaak en 2% olijfolie extra vierge.



Meer kookinspiratie op www.tantefanny.nl