

SMAKELIJKE EENVOUDIGE
RECEPT INSPIRATIE
VOOR HET *Voorjaar*



met
Feta



MET
RABARBER





PROEF DELENTE:

Inspirerende recepten met onze verse degen

FRIS VAN
CONSERVERINGSMIDDELEN
SMAAKVERSTERKERS
KLEURSTOFFEN



GESCHIKT VOOR
VEGETARIËRS EN
VEGANISTEN



De lente zit in de lucht. De dagen worden langer, de zon wordt steeds warmer en de bomen en planten komen weer in bloei. Haal het voorjaar in huis met ons nieuwste boekje vol inspirerende recepten voor de lente en Pasen. Maak met gemak een heerlijke maaltijd voor je familie en vrienden, om samen van te genieten!

Een galette met prei en zalm gemaakt met quiche- & taartdeeg is snel en gemakkelijk gemaakt zonder een quiche of taartvorm. De hartige spinaziesternen met ei zijn bijzonder mooi aan de paastafel, net als de rabarberstrudel met de eerste rabarber van het seizoen. Een flammkuchen met geitenkaas en chorizo serveer je bijvoorbeeld bij de borrel of als uitgebreide lunch.

Geniet van het voorjaar en veel bakplezier.

Carlieke en Tante Fanny's team



... Bereidingstijd



... Baktijd



... Boven/ onderwarmte



... Hetelucht



TIP:

IN PLAATS VAN DE EITJES OP HET LAATST TOE TE VOEGEN, KUN JE OOK 3 GEKOOKTE EIERN FIJN SNIJDEN EN MENGEN MET DE SPINAZIE.



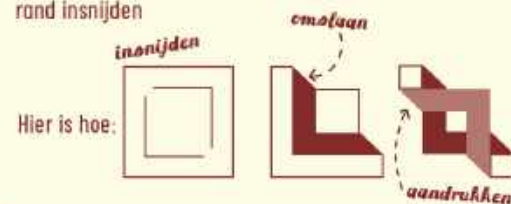
Spinaziestarren MET EI



Voor 6 sterren:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt
- 200 g verse bladspinazie, gewassen
- 4 radijsjes, in fijne plakjes gesneden
- 6 kwarteleitjes of kleine eieren
- 1 ei, geklutst, om te bestrijken
- Zout en peper gemalen
- Een scheutje azijn
- 1 Scheutje olie, om te bakken

1. Verwarm de oven op 200° C boven-/en onderwarme en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking.
2. Knoflook in olie ca. 3 minuten licht bakken, spinazie toevoegen en kort meegaren tot het geslonken is. Met zout en peper op smaak brengen en laten afkoelen.
3. Bladerdeeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en in 6 gelijke stukken snijden. De twee tegenoverliggende hoeken ca. 5 cm van de rand insnijden



4. De uitgesneden hoeken met ei bestrijken, over de tegenovergestelde hoek heen slaan en aandrukken.
5. Spinazie in het midden van de sterren leggen. De deegranden met ei bestrijken.
6. De spinaziestarren in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin bakken. 5 minuten voor het einde, op iedere ster op de spinazie een eitje breken, zorg dat de dooier heel blijft. Zet het nog 5 minuten terug in de oven.

7. Marineer de plakjes radijs met een beetje azijn en zout en verdeel ze na het bakken over de sterren.



ca. 20 min.



ca. 20 min.



200° C



180° C



VERS
Bladerdeeg



TIP:

IN PLAATS VAN GEROOKTE ZALM KUN JE OOK GEROOKTE SPEK OF GEROOKTE HAM GEBRUIKEN.

MET RUCOLA



Pittige Galette

MET GEROOKTE ZALM

Voor 1 galette:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
- 250 g zure room
- 1 kleine prei, in ringen gesneden
- 150 g gerookte zalm, plakjes
- Een handvol rucola
- Zout en rode peper gemalen
- Rode peperkorrels, gekneusd

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Meng de zure room met prei en breng op smaak met peper en zout.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en het mengsel over het midden van het deeg verdelen. Houd rondom ca. 4 cm vrij.
4. Deegrand met water bestrijken en over de vulling heenslaan. De plakjes gerookte zalm over het mengsel verdelen. Deegrand met water bestrijken en de rode peperkorrels over de hele galette strooien.
5. Galette onderin de oven in ca. 40 min. bakken. Voor het serveren de rucola over de galette verdelen.





TIP:
 LAAT DE TAART EEN NACHTJE
 IN DE KOELKAST STAAN EN
 SERVEER HEM DE VOLGENDE
 DAG. DECOREER DE TAART
 MET JAM EN VRUCHTEN VAN
 HET SEIZOEN.



Puddingtaart MET JAM

Voor 1 taart:

- 1 rol Tante Fanny
 Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
- 300 ml melk
- 1 pakje vanillepuddingpoeder
- 60 g suiker
- 400 g zure room
- 180 g jam (bv jam van Bonne Maman)

- 1.** Voor de vulling 200 ml melk koken, de rest van de melk met de puddingpoeder en suiker gladroeren. Dit mengsel door de warme melk roeren en ca. 1 min. laten koken. Mengsel in een platte schaal overgieten, direct met vershoufolie afdekken en laten afkoelen.
- 2.** Oven op 180° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 3.** Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken. (alternatief: het bakpapier verwijderen en het deeg in een ingevette bakvorm leggen).
- 4.** De deegbodem met de jam bestrijken. Koude pudding met de zure room gladroeren en over de jam verdelen.
- 5.** Taart onderin de oven in ca. 50 min. goudbruin bakken. Laat de taart na het bakken afkoelen om de taart stevig te laten worden. Bestuif de taart met poedersuiker of decoreer de taart met wat jam.



ca. 20 min.
 • afkoeltijd



ca. 50 min.



180° C



160° C



Flammkuchendeeg



KAPPERTJES

Flammkuchen MET CHORIZO EN GEITENKAAS

Voor 1 flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g verse geitenkaas
(alternatief: crème fraîche)
- 125 g geitenkaas naturel, in plakjes
gesneden (bijvoorbeeld Bettine)
- 80 g chorizo, in fijne plakjes
gesneden
- 1 el kappertjes, uitgelekt
- 1 rode ui, in ringen gesneden
- Een handvol rucola
- Zout & peper gemalen

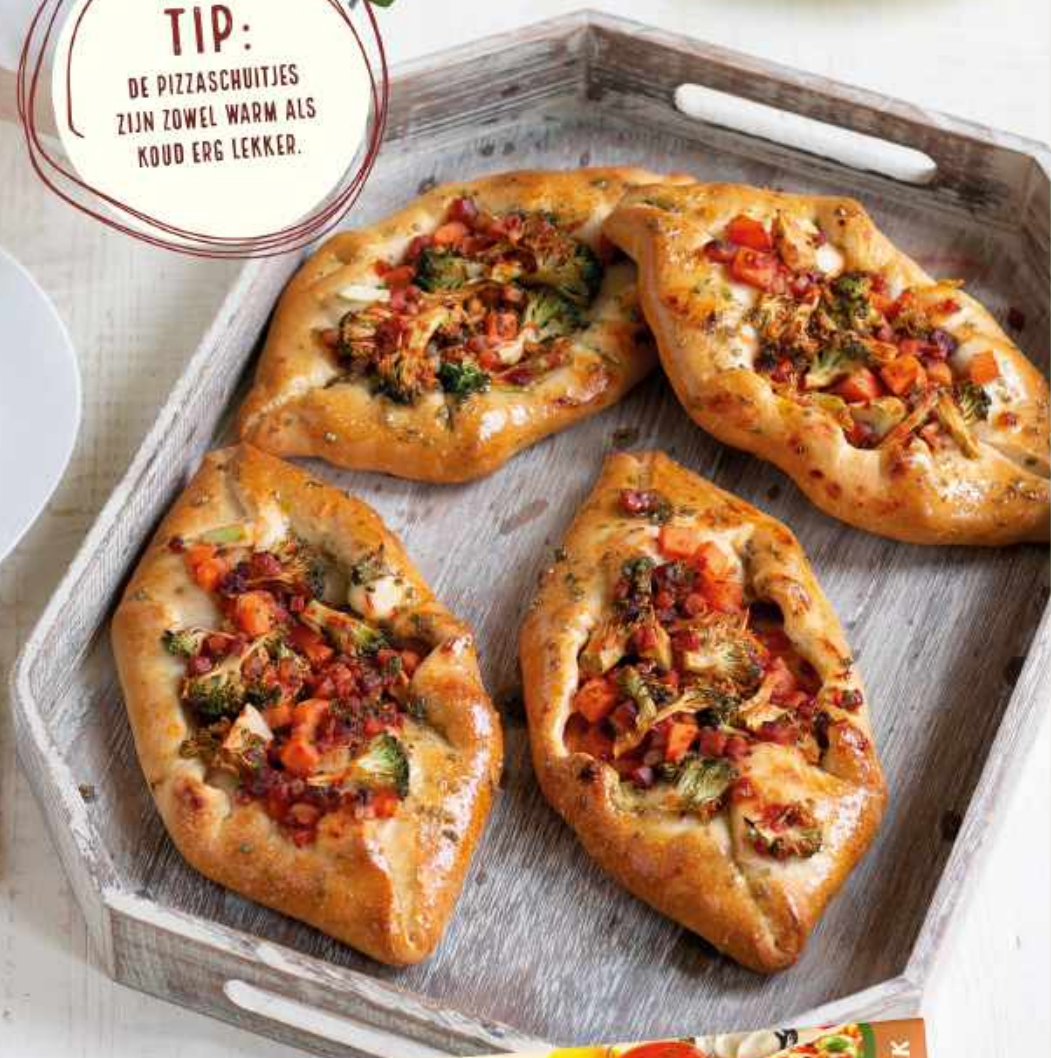
1. Oven op 220° C boven/-onderwarmte voorverwar-
men en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de
bakplaat uitrollen.
3. Verse geitenkaas over de bodem verdelen en
ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijkmatic met
chorizo, kappertjes, ui en geitenkaas beleggen.
Met wat zout en peper kruiden.
4. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min.
knapperig afbakken. Na het bakken met rucola
bestrooien en serveren.



TIP:
IN PLAATS VAN
CHORIZO KUN JE OOK
PIKANTE SALAMI OF
SPEK GEBRUIKEN.



TIP:
DE PIZZASCHUITJES
ZIJN ZOWEL WARM ALS
KOUD ERG LEKKER.



MET BROCCOLI →



Pizzaschuitjes MET BROCCOLI

Voor 4 pizzaschuitjes:

- 1 rol Tante Fanny
Vers pizzadeeg met potje saus 600 g
- of: 1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg
Rustiek met saus 600 g
- 150 g broccoli, in kleine roosjes
gesneden
- 60 g wortels, in stukjes gesneden
- 100 g spekblokjes
- 1 ei, geklutst, om te bestrijken

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven-/onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en in 4 rechthoeken snijden. Hoeken zo vouwen dat er uit de rechthoek een schuitje ontstaat.
3. De tomatensaus over de schuitjes verdelen. Hierop de broccoli, wortel en spek leggen. De randen met ei bestrijken.
4. Schuitjes in het midden van de oven in 10 - 15 min. goudbruin bakken.



ca. 15 min.



10 - 15 min.



220° C



200° C

TIP:

IN PLAATS VAN FETA KUN JE OOK EEN ANDERE KAAS GEBRUIKEN OF KIEZEN VOOR HAMBLOKJES.



met
erwten

Plaattaart MET FETA EN ERWTEN

Voor 1 plaattaart:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 200 g zure room
- Snufje nootmuskaat
- 3 el dille, fijngehakt
- 200 g doperwtten, ontdooid
- 120 g feta, verkruid
- 1 lente-ui, in ringen gesneden
- 1 kleine rode ui, in dunne ringen gesneden
- 1 ei
- Zout en peper, gemalen
- Peterselie om te garneren, grofgehakt

1. Oven op 180° C boven-/en onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Zure room met nootmuskaat, dille, zout en peper goed op smaak brengen. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het deeg met het mengsel insmeren.
3. Feta, erwten en lente-ui met het ei mengen. Dit mengsel over het deeg verdelen en garneren met de rode ui.
4. Plaattaart in het midden van de oven in ca. 15 min. goudbruin bakken. Na het bakken met peterselie bestrooien.



ca. 10 min.



ca. 15 min.



180° C



160° C

TIP:
IN PLAATS VAN RINGEN
KUN JE ER OOK STENGELS
VAN MAKEN. LEKKER
ALS FINGERFOOD.

NAAR VIDEO



YouTube



met
sesamzaad en maanzaad

Knapperige FLAMMKUCHENRINGEN

Ingrediënten:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Flammkuchendeeg 260 g
- 100 g crème fraîche
- 80 g spekblokjes, gerookt
- ½ bosje peterselie, gehakt
- 1 el maanzaad
- 1 el sesamzaad

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, met crème fraîche bestrijken en beleggen met spek en peterselie.
3. Deeg vanuit het midden als een boek dubbelvouwen, met water besprenkelen en de bovenkant bestrooien met maanzaad en sesamzaad.
4. Het deeg in 2 cm brede stroken snijden. De deegstroken twisten en tot een circel vormen. De uiteinden goed vastdrukken.
5. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken.



ca. 15 min.



15 - 20 min.



220° C



200° C

TIP:

ALS JE GEEN RASTERROLLER
HEBT KUN JE HET DEEG OOK ALS
EEN RASTER MET EEN SCHERP MES
INSNIJDEN. VANILLEIJS IS HEEL
LEKKER BIJ DEZE STRUDEL.



Rabarberstrudel

Voor 1 stuk:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g
- 250 g roomkaas naturel
- 100 g suiker, klein beetje overhouden
voor decoratie
- 1 pakje vanillepuddingpoeder
- 1 ei, eiwit en dooier gescheiden
- 5 sneetjes toastbrood, in kleine
blokjes gesneden
- 300 g rabarber, geschild, in stukjes
van 1 cm gesneden

1. Oven op 200° C boven-/en onderwarmte voorverwar-
men en het deeg volgens de instructie op de verpak-
king voorbereiden.
2. Roomkaas met suiker, puddingpoeder en de eidooier
gladroeren. Toastbrood en rabarberstukjes toevoegen
en alles met elkaar mengen.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen op
een bakplaat. Snij een strook van 10 cm breed in de
lengte af. Dit stuk gebruiken voor de rasterroller.
4. Verdeel de vulling over het breedste stuk, houd
daarbij aan alle kanten ca. 2 cm tot aan de randen
vrij. De randen met het eiwit bestrijken, leg het
andere stuk deeg nu over de vulling en druk het aan
de randen goed aan (bekijk de video op YouTube of bij
het recept op tantefanny.nl).
5. De bovenkant van het deeg insmeren met eiwit en
met de rest van de suiker bestrooien.
6. Strudel onderin de oven in ca. 30 min. goudbruin
bakken.



ca. 20 min.



ca. 30 min.



200° C



180° C



UITERMATE GESCHIKT OM IN EEN HANDOMDRAAI SUCCES TE BOEKEN.



1000
EN 1
RECEPTEN OP
tanteanny.nl



Er is niet veel voor nodig om zoete of hartige lekkertijen gemakkelijk - en altijd te laten lukken. Gebruik het in verfijnde dunne laagjes opgebouwde Tante Fanny vers bladerdeeg, beleg het met verse ingrediënten en je bent slechts enkele ogenblikken verwijderd van jouw verwenmoment. Vrienden en gasten zullen zich dat zeker lang blijven herinneren.



WWW.TANTEFANNY.NL