Creatieve barbecue bijgerechten voor jouw zomerfeest

Met knoflook

Met nectarine

www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!
GA GENIETEN VAN:

Onze creatieve barbecue bijgerechten

De temperaturen stijgen eindelijk, het weer wordt vriendelijker en we willen maar één ding: naar buiten! Heb je je barbecue dit jaar al gebruikt? Zo niet, dan is het hoog tijd. We kunnen niet wachten en laten je graag in dit receptenboekje onze favoriete bijgerechten zien voor bij de barbecue.

In dit receptenboekje laten we je zien hoe je een snelle galette met courgette (zonder een bakblik te gebruiken), ’s zomerse bladerdeeghoojes met aubergine en courgette of een broodbrood van pizzadeeg met verska kruiden kunt bereiden. En niet te vergeten een pitteige en knapperige flammmchen met chorizo. En wat zou een barbecuepartij zijn zonder dessert? We raden de zeete galette met nectarines en een boterja vanille-ijs aan.

Serveer alle heerlijkheden bij je eigen georganiseerde barbecue of neem ze mee bij een uitnodiging. De meeste recepten kun je prima voorbereiden en meenemen. Wij wensen je een fijne zomer en veel plezier op je volgende barbecuefeest.

Carlieke en Tante Fanny’s team
**TIP:**
Je kunt het ricottamengsel ook op smaak brengen met gedroogde tomaten en gehakte olijven.

---

**Galette met courgette en ricotta**

Ingrediënten voor 1 Galette:
- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
- 250 g ricotta
- 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 citroen (liefs biologisch), rasp de schil
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el verse tijm, fijngehakt
- cayennepeper, gemalen
- zout, gemalen
- 1 kleine courgette, in dunne plakjes gesneden
- 2 el Parmezaanse kaas, geraspt voor de garnering
- 1 el, gekloost, om te bestrijken
- een beetje olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 220°C boven-/onderwarmte en het deeg volgens de instructies op de verpakking voorbereiden.


3. Rol het deeg met het meegereide bakpapier direct uit op de bakplaat en smeer het mengsel over het deeg. Laat een rand van ongeveer 3 cm vrij. Beleg het mengsel dankzij de courgette.


5. De galette onderin de oven in 35 - 40 min. goudbruin bakken. Besprenkel de galette met olijfolie vlak voor het serveren.
bladerdeeg

Courgette

Knoflook

Ingredients voor 8 stuks:
- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 125 g crème fraîche
- een handje roze, fijngesneden
- 2 knoflookkrautjes, fijngeschept
- 8 aubergine of courgette schijven
- 1 el olijfolie
- zout en peper, gemalen
- paar bloemblaadjes, munt voor de decoratie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onder-warmte en haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.

2. Het deeg met het meegeroeste bakpapier op de bakplaat uitrollen en in 8 gelijke stukken snijden. Deze stukken deeg in het midden met een verk inprikken.

3. Crème fraîche met munt en knoflook mengen en met zout en peper op smaak brengen. Smeer ca. 1 eetlepel over het deeg, laat hierbij de randen vrij. Smeer de plakken aubergine of courgette in met olijfolie en leg een plak op het mengsel. Met zout en peper op smaak brengen. Als het een kleine courgette of aubergine is, leg dan 2 plakken op het mengsel.

4. Bakt de hapjes in het midden van de oven in ca. 15 min. goudbruin. Na het bakken met munt bestrooien.
TIP:
VOOR MEER SMAAK KUN JE OOK NOG KAPPERTJES TEOEGELEN AAN DE FLAMMKUCHEN.

Ingrediënten voor 12 flammkuchen driehoekjes:
- 1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g ricotta
- 1 biologische citroen, de rasp
- 1 tl chiliwolken
- 10 ansjovisfilets, in stukjes gesneden
- een handje verse peterselie

1. Oven op 220 °C boven-/ onderverwarm en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Meng de ricotta met de citroenrasp.
4. Verdeel de ricotta over elke driehoek en laat een rand vrij van ongeveer 0,5 cm. Strooi de chiliwolken erover en verdeel de ansjovis over de ricotta.
5. Flammkuchen in het midden van de oven gedurende 15 - 20 min. krokant afbakken, Bestrooi met peterselie voor het serveren.
**Knoflook brood**

**Ingredienten voor 1 knoflook brood**
- 2 rollen Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
- of: 2 rollen Tante Fanny Vers Spelt Pizzadeeg 400 g
- 80 ml olijfolie
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 bosjes peterselie, fijngehakt
- 6 takjes tijm, fijngehakt
- 6 takjes rozemarijn, fijngehakt
- een beetje zeezout naar smaak
- een beetje olijfolie om de vorm mee in te vetten

1. Verwarm de oven voor op 190°C boven-/onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Meng de olijfolie met knoflook, peterselie, tijm en rozemarijn en breng op smaak met zeezout.
3. Rol de degen uit op het meegeraadde bakpapier en verdeel het mengsel van knoflook en kruiden over de 2 rollen deeg. Sluit de beide delen van het deeg naar het midden en sla de andere kant er overheen.
4. Snijd beide rollen deeg in 6 gelijke stukjes en plaats ze losjes in een ingevette taartvorm.
5. Bak het brood onder in de oven gedurende 35 min. tot het goudbruin is.
Bladerdeegstengels
MET PAPIKA

Ingrediënten voor 20 Bladerdeegstengels:
- 2 rollen Tante Fanny
  Vers Bladerdeeg 270 g
- 120 g tomatensaus
- 120 g tomatenpuree
- 2 scherpe chilipepers, fijngesneden
- 2 gele paprika's, fijngesneden
- zeefde, paprika, gemalen
- geroosterde paprika poeder
- maanzaad, om te bestrooien

1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderverwarming en haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.

2. Meng de tomatensaus en tomatenpuree, voeg de chilipeper en paprika toe en breng op smaak met zout, peper en paprika poeder.


4. Snijd het deeg in de breedte in stroken van ongeveer 2 cm, zodat er 20 stroken worden gevormd. Twist iedere stroom, bestrijk met water en besprenkel met maanzaad.

5. Bak de stengels in het midden van de oven in ca. 20 min. tot ze goudbruin zijn.
**Pizzaballetjes met prosciutto en tonijn**

Ingrediënten voor ca. 24 balletjes:
- 2 rollen Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g
- 2 rollen Tante Fanny Vers Rustiek Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g
- 10 basilicumblaadjes, fijngehakt
- olijfolie om in te vetten

Voor de Prosciuttovulling:
- 12 plakjes prosciutto
- 125 g mozzarella, in kleine stukjes gesneden
- 12 cherrytomaten, gehalveerd
- 2 eetl. olijfolie
- 1 el verse rozemarijn, fijngehakt
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt

Voor de tonijnvulling:
- 125 g tonijn in olijfolie, uitgelekt
- 1 rode ui, fijngehakt
- 50 g knoflookboter, gesmolten

1. Oven op 200°C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Rol het deeg met het meegeroede bakpapier uit. Snijd beide stukken deeg 2 keer in de lengte en 3 keer in de breedte, zodat er 12 vierkantjes per deeg ontstaan.
3. Bestrijk elk vierkant met wat tomatensaus en bestrooi met basilicum.
4. Beleg 12 vierkantjes met 1 tl mozzarella, 1 plakje prosciutto en een gehalveerde cherrytomaatje. Bedek de andere 12 vierkantjes met 1 tl tonijn en 1 tl rode ui. Voeg de punten naar binnen en druk de openingen dicht. Maak er vervolgens balletjes van.
5. Vet een grote ovenpan in met olijfolie. Plaats de degeballetjes losjes met de opening naar beneden in de ovenpan.
**TIP:**
Serveer met een frisse salade, in plaats van chorizo en manchego kun je ook salami en pitige kaas gebruiken.

---

**Flammkuchen met chorizo en paprika**

**Ingredienten voor 10 stuks:**
- 1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 250 g
- 125 g crème fraîche
- 1 rase paprika, in reepjes
- 100 g chorizo, in dunne plakjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 50 g Manchego kaas, gerospt
- zout en peper naar smaak
- verse tuinkers om te garneren

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven voor op 220°C boven- / onder-warmte en verwerk het deeg direct uit de koelkast.
2. Meng de crème fraîche met de rase van de sinaasappel en breng op smaak met zout en peper.
3. Rol het deeg met het meegeroilde bakpapier uit op de bakplaat, vouw de deegranden 1 cm om en druk stevig aan.
5. Bak 15-20 min. onderin de oven tot de flammkuchen knapperig is. Bestrooi dan met wat tuinkers.
**TIP:**
De taart is ook heel leuker met bijvoorbeeld pruimen of perziken.

---

**Nectarine galette**

**Met IJs**

Ingrediënten voor 1 galette:
- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g
- 150 g abrikozen jam
- 60 g amandelen, geraspt
- 4 grote nectarines, in plakjes gesneden
- 1 el rietzuiker
- 3 bolletjes vanilleijs

1. Oven op 200°C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.

2. Deeg met het meegeroide bakpapier direct op de bakplaat uitrollen.

3. Abrikozenjam over de deegbodem verdelen, hierbij een rand van ca. 3 cm rondom vrijhouden. Met amandelen bestrooien en de nectarines in een cirkel erover leggen.

4. Deegrand over de vulling vouwen en met water bestrijken. Rand met rietzuiker bestrooien.

5. Galette onder in de oven in 35 - 40 min. bakken. Voor het serveren 3 bolletjes ijs op de galette leggen.
Uitermate geschikt om in een handomdraai succes te boeken.

1000 en 1 recepten op tantefanny.nl

Er is niet veel voor nodig om zoete of hartige lekkernijen 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