

7 kerstmenu recepten

Voor- hoofd- & nagerecht



Tip

maak vegetarische stengels door de prociutto te vervangen door een vegetarisch alternatief.

selderijsoep

met kaneel – prociuttostengels

Ingrediënten voor 6 personen

1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g

80 g crème fraîche
2 el Parmezaan, geraspt
1 mespunt kaneel
1 mespunt kardemon, gemalen
4 plakjes prociutto
1 ei om te bestrijken

Voor de soep

1 ui, fijngesneden
1 ca. 400 g knolselderij, geschild,
fijngesneden
2 el boter
100 ml witte wijn
600 ml groentebouillon
200 ml verse slagroom
een beetje olijfolie om te bedruipen
peterselie om te garneren
zout en peper gemalen

15-20 min. 200°C 180°C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Bak de ui en selderij in de boter, breng op smaak met zout en peper en blus af met witte wijn. Vul af met bouillon en laat het ongeveer 20 minuten sudderen op middelhoog vuur.
3. Deeg direct met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat. Meng de crème fraîche met de parmezaanse kaas en kruiden. Halveer het deeg in de breedte en bestrijk 1 helft met het mengsel.
4. Verdeel hierover de prosciutto, leg hierop de andere helft van het deeg en druk het een beetje aan met je handen. Snijd het deeg in 12 stroken, draai steeds 2 deegstroken iets in elkaar. Bestrijk de stengels met ei.
5. Bak de stengels het midden van de oven in 15 - 20 min. tot ze goudbruin zijn.
6. Pureer ondertussen de soep en giet deze naar wens door een zeef. Breng de soep op smaak met zout en peper. Doe de soep in borden, besprenkel met olijfolie en garneer met peterselie. Serveer de bladerdeegstengels erbij.



Tip

De deegrestjes kun je met ei bestrijken en met kruiden bestrooien en dan meebakken.

mini pies

met kip

Ingrediënten Voor 12 mini pies:

1 rol **Tante Fanny**
Vers Bladerdeeg 270 g

1 kipfilet, in reepjes gesneden
2 wortels, geraspt
1/4 prei, in dunne ringen gesneden
100 g erwten, ontdooid
150 ml verse slagroom, ongezoet
1 bosje peterselie, fijngehakt
1 ei om te bestrijken
1 el Sesamzaad om te bestrooien
zout en peper

 15-20 min.  200°C  180°C

1. Verwarm de oven voor op 200°C boven-/ onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking.
2. Meng de kip, groenten en slagroom en breng op smaak met zout en peper. Doe alles in een pan met 150 ml water en verwarm onder af en toe roeren en voeg vervolgens peterselie toe.
3. Verdeel het kipmengsel over 12 kleine, ovenbestendige kopjes. Rol het deeg met het meegeralde bakpapier uit en snij er 12 cirkels uit (ø 1 cm groter dan de kopjes).
4. Leg het deeg op de kopjes en de randen aan. Bestrijk het deeg met ei en bestrooi met sesam.
5. Bak de pies onderin de oven in ca. 15-20 minuten goudbruin.



Tip

maak de zalmfilet in bladerdeeg nog romiger door het toevoegen van 4 eetlepels kruiden roomkaas aan de spinazie.

zalmfilet

in bladerdeeg

Ingrediënten voor 4 zalmfilet:

1 rol Tante Fanny

Vers Bladerdeeg 270 g

400 g zalmfilet, zonder graten en huid.

In 4 gelijke stukken

60 g bladspinazie

1/2 citroen, vers geperst

2 el boter

2 sjalotjes, fijngehakt

1 teentje knoflook, fijngehakt

scheutje slagroom

3 el paneermeel

peper en zout, gemalen

1 ei, geklutst voor het

bestrijken van het deeg
pompoenpitten om te bestrooien



ca. 30 min. 220°C 200°C

1. Verwarm de oven voor op 220°C boven-/ onderwarmte. Haal het bladerdeeg ca. 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Smelt de boter in de pan en fruit de sjalotten. Voeg de knoflook toe en doe de spinazie erbij. Laat de spinazie slinken en giet er een scheutje slagroom bij. Breng op smaak met peper en zout. Laat het mengsel afkoelen.
3. Deeg direct met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat en het deeg in vieren verdelen.
4. Bestrooi ieder deegstuk met paneermeel en verdeel hierover, in het midden van het deeg de helft van het spinaziemengsel. Leg hierop de zalm, besprenkel met citroen en breng op smaak met peper en zout. Verdeel hierover de rest van het spinaziemengsel. Sla het deeg om de vulling, druk de randen goed aan en leg ze met de naad naar beneden op het bakpapier.
5. Bestrijk de pakketjes met ei en bestrooi ze met de pompoenpitten.
6. Bak ze zalm in bladerdeeg in het midden van de oven in ca. 30 minuten goudbruin



varkensrollade met salie

in bladerdeeg

Ingrediënten voor 4 personen:

1 rol **Tante Fanny**
Vers Bladerdeeg 270 g

800* g varkensrollade
2 el olie (olijf of koolzaad)

16 salieblaadjes

8 plakjes prosciutto

1 ei, geklutst, om te bestrijken

Zout en peper gemalen

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/ onderwarmte en haal het deeg ca. 10 minuten voor bereiding uit de koelkast.
2. De varkensfilet met peper en zout op smaak brengen en rondom in de olie bakken. Na het bakken de varkensrollade laten afkoelen.
3. Leg de varkensfilet op de plakjes prosciutto en drapeer de plakjes om de rollade heen.
4. Deeg direct met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat, beleg het deeg met salieblaadjes en leg hierop de rollade. Vouw links en rechts het deeg over de rollade en rol het daarna van onderaf op. Leg de rollade met de naad naar beneden op het bakpapier. Bestrijk het deeg met ei, prik wat gaatjes in het deeg en versier de bovenkant van met de restjes van het deeg. (snij eventueel voor het oprollen van de rollade een strook van het deeg voor de versiering of gebruik een tweede rol bladerdeeg).
5. De varkensrollade ca. 30 minuten in de oven op het onderste rooster bakken tot het deeg goudbruin is. Even laten rusten, aansnijden en serveren.

ca. 35 min. 200°C 190°C



Tip

de salade kun je gemakkelijk een dag van te voren maken.

vegan kerstgebraad

met soya en groenten

Ingrediënten voor 1 kerstgebraad :

1 rol **Tante Fanny**
Vers Bladerdeeg 270 g

100 g champignons, in kwarten gesneden
1 ui, fijngesneden
2 knoflookteentjes geperst
50 ml sojasaus
250 ml water
100 g stukjes soya of vegan vleesvervangers
2 kleine voorgedroogde rode bietjes,
in fijne blokjes gesneden
1 bosje peterselie, fijngehakt
een beetje olie om in te bakken
peper, gemalen

Voor de salade

1/2 rodekool, fijngesneden
40 ml appelazijn
100 ml walnootolie
2 sinaasappels, in partjes snijden zonder
het vliesje
1/2 bosje peterselie, grof gesneden
zout en peper gemalen



ca. 30 min. 200°C 180°C

1. Bak voor de vulling de champignons, ui en knoflook in een pan met een beetje olie. Voeg de sojasaus en water toe en kook één keer. Doe de stukjes soya, bieten en peterselie in een kom en giet het mengsel voor de vulling erover. Breng het mengsel op smaak met peper en laat het 30 minuten rusten en af en toe roeren.
2. Verwarm de oven op 200° C boven-/en onderwarmte en haal het deeg ca. 10 minuten voor gebruik uit de koelkast. Laat het mengsel voor de vulling in een zeef uitdruipen.
3. Deeg direct met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat. De vulling over het bladerdeeg verdelen, hierbij een rand van ca. 5 cm vrijhouden. De deegranden met water bestrijken.
4. De uiteinden links en recht over de vulling vouwen en nogmaals met het vocht bestrijken. Daarna de strudel oprollen en met de naad naar beneden draaien.
5. De strudel onderin de oven in ca. 30 min. goudbruin afbakken.
6. Roer ondertussen rode kool lichtjes door met azijn en olie en breng op smaak met zout en peper. Voeg de sinaasappel-partjes en peterselie aan de salade toe en meng goed. Verdeel wat van de salade over de borden en voeg na het bakken een stukje gesneden kerstgebraad toe.



Tip

Onbehandelde sinaasappels kunnen worden geraspt voordat ze worden gepeld. Dit kun je met de vanillesuiker over het bladerdeeg smeren of drogen in de restwarmte van de oven en daarna mengen met suiker.

citrusvruchten

met bladerdeegsterren

Ingrediënten voor 4 personen:

1 rol **Tante Fanny**
Vers Bladerdeeg 270 g

250 ml sinaasappelsap
50 g suiker

1 vanillestokje, merg uigeraspt
2 steranijs
5 kruidnagels
1 kaneelstokje
2 el maizena

een scheutje Grand Marnier of water

1 sinaasappel, geschild, in partjes gepeld

2 mandarijnen, geschild, in partjes gepeld

1 roze grapefruit, geschild,
in partjes gepeld

1 witte grapefruit, geschild,
in partjes gepeld

optioneel: 4 bolletjes sorbetijs
50 g vanillesuiker



ca. 30 min.



200°C



180°C

1. Breng het sinaasappelsap met suiker, vanillemerg en stokje, steranijs, kruidnagel en kaneel in een pan aan de kook. Meng de maizena met Grand Marnier of water tot een gladde massa, gebruik het om het kokende sap in te dikken en laat 2 minuten sudderen terwijl je roert. Haal de pan van het fornuis.

2. Verwarm de oven voor op 200°C boven-/ onderwarmte. Haal het bladerdeeg ca 10 min. voor gebruik uit de koelkast.

3. Deeg direct met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat. Bestrooi het deeg met vanillesuiker.

4. Steek met stervormige uitsteekvormpjes sterren van verschillende grootte uit het deeg. Bak de sterren in het midden van de oven in 10-15 minuten goudbruin.

5. Haal de kruiden uit het sinaasapelsapmengsel. Meng het warme sap met de stukjes citrus en verdeel dit over 4 dessertglazen.

6. Voeg eventueel 1 bolletje ijs of sorbet toe aan elk van de dessertglazen en garneer met de bladerdeegsterren.



Tip

Tip: meng voor de kaneelsuiker 2,5 el suiker met 0,5 el kaneel.

winterdessert met

kaneel en pruimen

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g

1 pot pruimen op sap
3 el kaneelsuiker
250 g monchou

 ca. 20 min.  210°C  190°C

1. Verwarm de oven voor op 210° C boven-/onderwarmte en haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en in 6 gelijke rechthoeken snijden. Op de helft van iedere rechthoek een vormpje uitsteken.
3. Op de andere helft een lepel van de uitgelekte pruimen leggen en de pruimen een beetje platdrukken. De andere kant hier overheen slaan en dichtdrukken met een vork. De uitgestoken vormpjes met kaneelsuiker bestrooien.
4. In het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin bakken
5. Ondertussen de monchou los kloppen met de rest van de kaneelsuiker. Verdeel dit over 6 kleine glaasjes en giet wat van het sap erover en leg er wat van de overige pruimen op. Strooi na het bakken wat poedersuiker over de vormpjes en leg deze op het dessert.



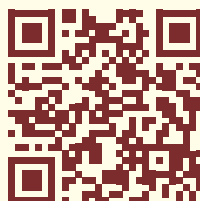
Gratis en vol inspiratie

De Tante Fanny receptenboekjes



Trek in meer recepten?

Direct QR - code scannen
en downloaden



www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!