

# Comfort food voor iedereen

8 lekkere recepten om van te genieten!



# Comfort food



## Inhoud

5

Chili sin carne strudel  
met quacamole

7

Shepherds Pie  
met linzen en groenten

9

Hazelnootpasta  
broodschotel

11

Bladerdeegpakketjes  
„Lasagna Style“

13

Kipsatê spiesjes  
met pindasaus

15

Pindakaastaart  
met chocolade & karamelsaus

17

Reuzen kaneelbrood

19

Flammkuchen nachos  
met quacamole en salsa

## Hartverwarmende recepten

Comfort food is eten waar je blij van wordt. Om zelf mee op de bank te ploffen als verwenmomentje of om samen met vrienden en familie van te genieten. Denk aan een xxl kaneelbroodje, flammkuchen nachos, kipsate bladerdeegspiesjes of een Nutella broodschotel.

Comfort food kan zoet of hartig zijn, maar het belangrijkste is dat het overdadig is. Het brengt ons terug naar de kindertijd of herinnert ons aan een heerlijke vakantie. Comfort food geeft ons altijd één ding: een goed gevoel.

Met onze snelle receptideeën maak je in een handomdraai iets lekkers. Onze comfort food keuken is snel en eenvoudig. Ga aan de slag met Tante Fanny Vers Bladerdeeg, Vers Strudeldeeg, Vers Quiche- & Taartdeeg of Vers Flammkuchendeeg en vergeet ons nieuwste deeg: Vers Gistdeeg met roomboter niet.

Veel fijne uurtjes koken en genieten gewenst

*Het team van Tante Fanny*





# Chili sin carne strudel

met quacamole

## Tip

Vleesliefhebbers kunnen ook 250 g gemengd gehakt gebruiken in plaats van sojastukjes en groentebouillon.

Ingrediënten voor 1 chili sin carne strudel:

1 pak Tante Fanny  
Vers Filo- & Strudeldeeg 250 g

65 g sojastukjes  
250 ml groentebouillon  
2 rode uien, fijngesneden  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
1 blik (400 g) gehakte tomaten  
1 blik (300 g) mais, uitgelekt  
1 blik (200 g) bruine bonen, uitgelekt  
naar smaak: 1 groene peper (vers),  
fijngehakt  
200 g geraspte cheddar of veganistisch  
alternatief  
1-2 porties quacamole  
suiker  
zout & peper  
chilipeper, gemalen  
olijfolie, om in te bakken en  
om mee in te smeren



20-25 Min. 200° C 180° C

1. Doe de sojastukjes in een kom, giet de hete groentebouillon erbij en laat het 15 minuten rusten.
2. Fruit de ui en knoflook in een pan met olie. Druk het vocht uit de sojakorrels en bak 5 minuten mee. Voeg de tomaten, maïs, bonen en peper naar smaak toe en laat het 15 minuten sudderen. Breng op smaak met suiker, zout, peper en chili en laat tot gebruik uitlekken in een zeef.
3. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en gebruik het deeg direct uit de koelkast.
4. Bestrijk 2 deegvellen dun met olie en leg op elkaar. Schep  $\frac{1}{5}$  van de vulling en 3 el kaas in het midden van het deeg, vouw de zijanten naar binnen en rol als een strudel op. Herhaal het proces tot alle deegvellen op zijn en er 5 strudels zijn gevormd.
5. Leg de strudels tegen elkaar met de naadzijde naar beneden, slakvormig in een ronde ingevette ovenschaal (ca.  $\varnothing$  30 cm). Bestrijk het deegoppervlak dun met olie en bestrooi met de resterende kaas.
6. Zet de ovenschaal op de tweede rail van onderaf en bak de chili-sin-carne strudel in 20-25 minuten goudbruin.
7. Serveer warm met quacamole.



## Tip

In plaats van aardappelen kunnen ook zoete aardappelen worden gebruikt. De groenten kunnen worden vervangen door andere groenten, afhankelijk van het seizoen.

# Shepherds Pie



met linzen en groenten

Ingrediënten voor 1 Shepherds Pie:

1 rol Tante Fanny  
Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g

500 g kruimige aardappelen,  
geschild en fijngesneden  
50 ml melk  
100 g gemolten boter  
+ iets meer om in te vetten  
70 g Parmezaanse kaas geraspt  
4 eieren (M)  
1 ui, geschild en gehakt  
2 teentjes knoflook,  
gepeld en fijngehakt  
120 g wortelen, geschild en fijngehakt  
200 g champignons in plakjes gesneden  
120 g bruine linzen,  
gekookt en klaar om te eten  
120 g erwten, ontdooid  
125 g crème fraîche  
½ bosje peterselie, bladeren geplukt  
+ iets meer voor de garnering  
zout & peper  
nootmuskaat, gemalen  
peulvruchten voor blindbakken



55-60 Min. 200° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Kook de aardappelen 20 minuten in gezouten water, giet af en laat ze droogstomen. Rol ondertussen het deeg uit, leg het in een ingevette ovenschaal (Ø 24 cm) met het bakpapier naar boven, haal dan het bakpapier eraf en versterk de rand met het uitstekende deeg. Leg het bakpapier op het deeg en leg de peulvruchten erop voor het blindbakken. Bak het deeg op de onderste rail van de oven in ongeveer 25 minuten. Haal na het bakken het bakpapier en de peulvruchten eraf.
3. Verwarm de melk met 50 g boter, zout, peper en nootmuskaat. Stamp de aardappelen fijn en roer het melkmengsel erdoor. Meng 2 eieren en Parmezaanse kaas erdoor.
4. Fruit de ui en knoflook in de resterende boter. Voeg de wortelen en champignons toe en bak 5 minuten. Haal het van de hittebron en roer de linzen, erwten en crème fraîche erdoor, voeg 2 eieren en peterselie toe en breng krachtig op smaak met peper en zout.
5. Verdeel de vulling over de voorgebakken deegbodem. Verdeel de aardappelpuree erover en druk er met een vork een patroon in.
6. Bak de taart nog 30-35 minuten op de bovenste rail tot hij goudbruin is. Bestrijk dan met een beetje boter en garner met peterselie.



Tip

Je kunt Nutella gebruiken,  
maar ook een chocoladecrème  
of -pasta.



## Hazelnootpasta broodschotel



Ingrediënten voor 1 broodschotel:

1 rol Tante Fanny

Vers gistdeeg met boter 500 g

200 gram hazelnootpasta

50 gram hazelnoten stukjes

3 el kristalsuiker

1 el (room) boter

2 el poedersuiker

1 ei, losgeklopt om te bestrijken

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven/onder warmte.
2. Vet de ovenschaal in met boter en bestrooi met kristalsuiker.
3. Verwerk het deeg direct uit de koelkast en rol het uit met het meegeerold bakpapier. Bestrijk het deeg met de hazelnootpasta en bestrooi met de hazelnoten.
4. Rol het deeg van onderaan strak op tot een rol en snijd het in plakjes van ongeveer 3 cm dik.
5. Leg de deegplakken in de met boter ingevette ovenschaal, bestrijk met ei en bestrooi met poedersuiker.
6. In het midden van de oven in ca. 30 min. Goudbruin bakken.



ca. 30 Min. 200° C 180° C



# Bladerdeegpakketjes



## Lasagna Style

Ingrediënten voor 6 Bladerdeegpakketjes:

2 rollen Tante Fanny  
Vers Bladerdeeg 270 g

300 g gemengd gehakt  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 ui, fijngehakt  
300 g passata  
20 g boter  
20 g tarwebloem  
200 ml melk  
50 g Parmezaanse kaas geraspt  
1 ei, geklutst  
1 tl oregano  
zout & peper  
nootmuskaat, gemalen  
olijfolie om te bakken

1. Bak voor de bolognese het vlees, de knoflook en de ui in 3 el olijfolie, voeg de passata toe en laat het 20 minuten licht sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
2. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Smelt voor de bechamel de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Voeg melk toe, roer snel. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
4. Rol het deeg uit, snijd elk een strook (4 cm) van het deeg af en snijd er 12 hartjes uit voor decoratie. Snijd het resterende deeg in elk 6 gelijke rechthoeken.
5. Verdeel de bolognese, bechamelsaus en de helft van de Parmezaanse kaas over de 6 rechthoeken, laat rondom een rand van ca. 1 cm vrij. Bestrijk de randen met ei.
6. Leg nu de 6 rechthoeken van het tweede deeg over de vulling en druk de randen goed aan met een vork. Bestrijk met het resterende ei, garneer met deeghartjes en bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas en oregano.
7. Leg de pakketjes op een met bakplaat met bakpapier en bak ze in het midden van de oven in ongeveer 20 minuten goudbruin.



 ca. 20 Min.  200° C  180° C



Tip

Liever wat pittiger?  
Voeg een theelepel sambal  
toe aan de pindasaus en  
roer goed door.

# Kipsaté spiesjes



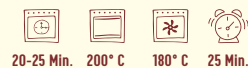
met pindasaus

Ingrediënten voor 8 Spiesjes:

1 rol Tante Fanny  
Vers Bladerdeeg 270 g

400 g kipfilets, in blokjes van 2 cm  
gesneden  
100 ml sojasaus  
2 tl honing  
1 tl gember, vers geraspt  
2 kleine teentjes knoflook, fijngehakt  
1 ei, geklutst  
2 el gemengde sesam, om te bestrooien  
80 g pindakaas  
2 el rijstazijn  
2 el Ahornsiroop  
8 houten prikkers

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Meng 80 ml sojasaus, honing, gember en de helft van de knoflook en leg de kipfiletblokjes erin tot gebruik. Leg de houten spiesjes in koud water, zodat ze niet verbranden tijdens het bakken.
3. Rol het deeg uit en vouw het op als een boek. Snijd in de breedte in 8 stroken.
4. Prik elke deegstrook afwisselend met de gemarineerde kipfiletblokjes op een slangvormige manier op de houten spiesjes. Laat voldoende ruimte over tussen het deeg en de kip, zodat het deeg goed kan bakken. Leg ze op een bakplaat bedekt met het bakpapier. Bestrijk met geklopt ei en bestrooi met sesam.
5. Bak in de oven op de middelste rail gedurende 20-25 minuten goudbruin.
6. Roer ondertussen de pindakaas met de resterende knoflook en 20 ml (2 el) sojasaus, rijstazijn, ahornsiroop en 3-4 el water tot een gladde massa.
7. Serveer de spiesjes met de pindasaus en serveer naar wens een Aziatische salade.





# Pindakaastaart



## met chocolade & karamelsaus

Ingrediënten voor 1 Pindakaastaart:

1 rol Tante Fanny  
Vers Quiche- & Taartdeeg rond 300 g

300 g pindakaas  
200 g roomkaas  
100 g poedersuiker  
een beetje Bourbon vanille  
125 ml ongezoete slagroom, opgeklopt,  
een beetje extra voor de topping  
bakbonen of peulvruchten  
voor blindbakken

Naar smaak:  
chocoladesaus en karamelsaus  
gehakte pinda's voor de decoratie



1. Verwarm de oven voor op 180 °C boven-/onderwarmte, leg het deeg direct in de bakvorm en versterk de rand met het uitstekende deeg. Prik de bodem meerdere keren in met een vork.
2. Bedek het deeg met bakpapier om blind te bakken en vul het met peulvruchten. Bak het deeg op de laagste rail in ca. 20 min. Verwijder na 20 minuten het bakpapier en de peulvruchten en bak het deeg voor 10 minuten verder.
3. Haal de vorm uit de oven en laat het afkoelen.
4. Meng de pindakaas met roomkaas en poedersuiker.
5. Klop de slagroom op en spatel dit door het pindakaasmengsel.
6. Verdeel het pindakaasmengsel over het deeg en strijk het glad. Zet de taart 2 uur in de koelkast.
7. De afgekoelde taart besprenkelen met de chocolade- & karamelsaus en gehakte pinda's.





Video:

Bekijk bakvideo



# Reuzen kaneelbrood



Ingrediënten voor 1 reuzen kaneelbrood:

1 rol Tante Fanny  
Vers gistdeeg met boter 500 g

80 gram bruine suiker  
1,5 theelepel kaneel  
0,5 theelepel gemalen kardemom  
60 g vloeibare boter  
50 g rozijnen fijngehakt  
250 ml chocoladesaus



30-35 Min.



170° C



150° C

1. Verwarm de oven voor op 170° C boven/onder warmte en verwerk het deeg direct vanuit de koelkast.
2. Meng de suiker met kaneel en kardemom. Rol het deeg uit met het opgerolde bakpapier en bestrijk met ongeveer 40 g vloeibare boter. Bestrooi het deeg met rozijnen en suikermengsel en snijd in de lengte in 8 reepjes.
3. Rol de eerste deegreepjes strak op en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de resterende deegreepjes er losjes omheen, zodat er een groot, rond koffiebroodje ontstaat. Bestrijk met de resterende boter.
4. Bak het kaneelbrood onderin de oven in 30-35 min. goudbruin. Laat het 10 min. rusten en serveer met chocoladesaus.



Video:



# Flammkuchen-Nachos



met guacamole en salsa

Ingrediënten voor Tortillachips:

1 rol Tante Fanny

Vers Flammkuchendeeg 260 g

80 ml neutrale olie, bijv. zonnebloemolie

1 el taco of fajita kruidenmengsel

2 tomaten, ontpit, in blokjes gesneden

1/2 verse groene peper, ontpit, in halve ringen  
gesneden

150 g geraspte cheddar

Voor de salsa:

300 g cherrytomaten, fijngesneden

1 kleine ui, gepeld en fijngesneden

1 teentje knoflook, gepeld en fijngesneden

1/2 citroen, geperst

40 ml olijfolie extra vierge

handvol verse koriander, fijngehakt + iets meer  
over de garnering  
scheutje tabasco

Voor de guacamole:

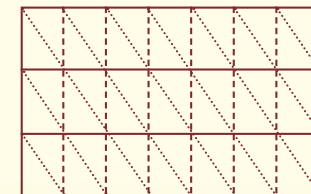
2 volledig rijpe avocado's ontpit

40 ml olijfolie extra vierge

1/2 citroen, geperst

vers gemalen zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 200°C boven/onder warmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Het deeg in driehoekjes van ca. 4 cm snijden of knippen. Doe de olie en kruiden in een kom en bestrijk het flammkuchendeeg ermee, leg de driehoekjes op twee met bakpapier beklede bakplaten.
3. Bak de bakplaten na elkaar onderin de oven ongeveer 6-8 minuten goudbruin af.
4. Meng voor de salsa de cherrytomatjes, ui, knoflook, citroensap, olijfolie en koriander en breng op smaak met zout en tabasco.
5. Doe voor de guacamole de avocado met olijfolie in een brede kom en plet krachtig met een vork. Voeg citroensap toe aan de avocado en breng op smaak met een beetje zout en peper.
6. Schep de tortillachips na het bakken in een overschaal. Bestrooi met tomaat, groene peper en kaas. Bak nog 6-8 minuten op de bovenste rail.
7. Garneer de gebakken tortillachips met koriander naar wens en serveer met guacamole en salsa.



ca. 18-24 Min.



200° C



niet aanbevelen



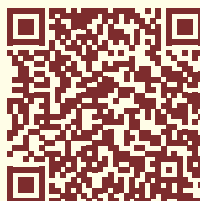
# Gratis en creatief

## De Tante Fanny receptenboekjes



Zin in meer receptinspiratie?

Direct qr-code scannen  
en downloaden!



[www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)

Fannytastisch simpel!