

Zomerse hapjes

met frisfruitige mocktails



Tip

Van het overhangende deeg kun je ook figuurtjes uitsteken en over de taart verdelen.

Bessentaart



Ingrediënten voor 1 taart:

1 rol **Tante Fanny**
Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g

250 g mascarpone
100 g poedersuiker
30 ml yoghurt
3 eieren

1 citroen, sap uitgeperst, schil geraspt
200 g frambozen, gepureerd
Diverse bessen voor decoratie
Paar blaadjes munt voor decoratie
Een beetje olie voor het invetten



1. Oven op 190° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Mascarpone met poedersuiker, yoghurt, eieren en citroensap en rasp mengen.
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. Mascaronemengsel in de vorm gieten en gelijkmatig verdelen.
5. Taart onderin de oven in ca. 30 min. goudbruin bakken. Na het bakken de gepureerde frambozen, bosbessen en munt over de taart verdelen.



Tip

Je kunt ook komkommer en cherrytomaatjes aan de vulling van de schuitjes toevoegen.

Bladerdeegschuitjes

met watermeloen en feta

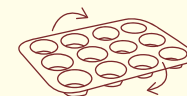
Ingrediënten voor 4 stuks:

1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g

ongeveer 500 g watermeloen,
geschild en gehakt
150 g Calamata olijven
200 g fetakaas, verkruimeld
100 ml olijfolie
+ iets meer om te bestrijken
Sap van 1 citroen
2 theelepels ahornsiroop of honing
2 takjes munt, alleen de blaadjes,
fijngehakt
50 g geroosterde pijnboompitten
Zout en peper, versgemalen

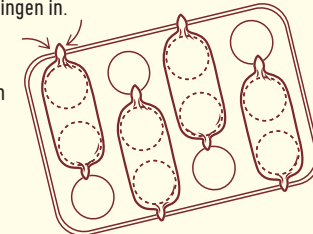
1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking voor.

2. Draai een muffinvorm om en vet de onderkant (muffinverhogingen) in met olijfolie.



3. Verdeel het deeg met het meegerolde bakpapier 4 rechthoeken van dezelfde grootte. Leg de rechthoeken tussen de muffinverhogingen in.

Vouw de hoeken naar binnen en duw goed aan zodat er de vorm van een schuitje ontstaat.



4. Leg de deegschuitjes met de muffinvorm op een rooster en bak in het midden van de oven in 15-20 minuten goudbruin. Laat kort afkoelen en haal uit de muffinvorm.

5. Klop olijfolie, citroensap en ahornsiroop door elkaar in een grote kom en breng op smaak met peper en zout. Voeg watermeloen, olijven, feta en kruiden toe en meng goed.

6. Schep de salade vlak voor serveren in de afgekoelde bladerdeegschuitjes en bestrooi met pijnboompitten.

15-20 min. 200° C 180° C ca. 15 min.



Tip

Varieer naar wens met de vulling!



Kleurrijke calzones

Ingrediënten voor 1 calzone:

1 rol **Tante Fanny**
Vers Pizzadeeg 400 g

80 ml tomatensaus

naar smaak:

In reepjes gesneden ham

Mais, uitgelekt

Mozzarella, in blokjes gesneden

Champignons, in plakjes gesneden

Olijven ontpit, gehalveerd

Paprika's, in blokjes gesneden

Ui geschild, in ringen gesneden

Verse kruiden, gehakt

Wat bloem om te bestrooien



15-20 min.



210° C



200° C



ca. 20 min.

1. Verwarm de oven voor op 210° C boven-/onderwarmte.
2. Verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast en rol het met het meegeerde bakpapier direct op de bakplaat uit.
3. Bestrijk de ene helft met tomatensaus en vul met ingrediënten. Laat een rand van ongeveer 2 cm vrij. Breng op smaak met peper en zout.
4. Vouw de tweede helft van het deeg over de vulling en druk de randen aan. Vouw de rand om de 2 cm opnieuw om en druk aan. Bestrooi de calzones met een klein beetje bloem.
5. Bak de calzone in het midden van de oven in 15-20 min. goudbruin.





Twee sprankelende mocktail Recepten

Eén bitter, één zoet

Grapefruit-Rozemarijn Spritz

een schijfje grapefruit (in stukjes gesneden) | een takje rozemarijn | sap van een grapefruit | Tonic | soda water | ijsblokjes

Vul het glas met ijsblokjes naar smaak. Giet het grapefruitsap erbij. Doe de rozemarijn erbij en voeg de stukjes grapefruit toe. Vul het glas tot de helft met soda water en vul vervolgens tot de rand met tonic. Roer goed.



Rozen-citroen mocktail

1 cl rozeniroop | 1 scheutje vers geperst citroensap | 1 schijfje citroen | verse onbespoten rozenblaadjes (indien beschikbaar) | 13 cl alcoholvrije mousserende wijn | soda water | ijsblokjes

Snijdt het schijfje citroen in vieren en doe in een glas. Voeg een scheutje citroensap toe. Giet er de rozeniroop bij, gevolgd door de rozenblaadjes en ijsblokjes. Schenk de mousserende wijn erbij en vul aan met ijskoude soda bij. Roer en serveer.



Tip

Deze croissants zijn het perfecte fingerfood op feestjes of neem ze mee als snack tussendoor!

Vegetarische

flammkuchen croissants

Ingrediënten voor 18 stuks:

1 rol Tante Fanny

Vers Flammkuchendeeg 260 g

200 g roomkaas

1 bosje gemengde, verse kruiden
(bv. peterselie, bieslook, dille), fijngehakt

½ paprika, in blokjes gesneden

1 lente-ui, in dunne ringen gesneden

80 g zongedroogde tomaten, fijngehakt

50 g zaden, om te bestrooien

(bijv. maanzaad, sesam, zonnebloempitten)

Zout en peper, versgemalen



20-25 min.



200° C



180° C



ca. 25 min.

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Meng roomkaas met kruiden en breng op smaak met peper en zout. Rol het deeg uit met het meegeerolde bakpapier en bestrijk met roomkaascrème.
3. Snijd het deeg in 9 gelijke stukken en snijd ze diagonaal door om 18 driehoeken te vormen. Verdeel de groenten over de driehoeken en rol op tot kleine croissants.
4. Maak de croissants nat met een beetje water, bestrooi naar wens met zaden en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak in het midden van de oven in 20-25 min. goudbruin.
6. Serveer naar wens warm of koud.





Pittige rustieke pizza

met garnalen en cheddar

Ingrediënten voor 1 pizza:

1 rol Tante Fanny Vers
Pizzadeeg "Rustiek" met tomatensaus

11-2 tl chipotlepasta
150 g cocktailgarnalen
1 blik baby-maiskolfjes
(ca. 400 g. - uitgelekt)
ca. 20 ringen jalapeño (potje)
een beetje olijfolie
zout en peper
75 g geraspte cheddar
1 handje verse koriander
(alleen de blaadjes)
1 partjes limoen (voor erbij)

 ca. 15 min.  220° C  200° C  ca. 10 min.

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Verwarm de oven voor (elektrisch: 220° C / hetelucht: 200° C). Rol het deeg af en leg met bakpapier en al op een bakplaat. Breng de tomatensaus op smaak met de chipotlepasta.
3. Bestrijk het deeg met de saus. Dep de garnalen goed droog met keukenpapier. Verdeel de maiskolfjes, de jalapeñoringen en de garnalen over de pizza. Bedruip met olijfolie en bestrooi met wat zout en peper. Bestrooi met de cheddar.
4. Bak de pizza in ca. 15 min. goudbruin en gaar in de oven.
5. Maak af met de verse koriander en serveer er de limoenpartjes bij.



Tip

De mini focaccia kan ook met zongedroogde tomaten of pesto gevuld worden.

Gevuld met mediterrane middelen Mini Focaccia



Ingrediënten voor 6 of 12 stuks:

1 rol Tante Fanny
Vers Pizzadeeg 400 g

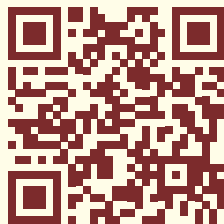
200 g olijven, fijngehakt
4 eetlepels olijfolie
Wat verse rozemarijn

1. Verwarm de oven voor op 190° C hetelucht.
2. Gebruik het deeg rechtstreeks uit de koelkast, rol het uit op de bakplaat met het meegeleverde bakpapier en snijd het in de breedte in 6 streken met een deegwiel of scherp mes.
3. Bedek de helft van het deeg met olijven. Vouw de andere helft van het deeg eroverheen en druk of druk stevig aan met met bloem bestoven vingers.
4. Bedek de deegrechthoeken met wat bloem en besprenkel met een paar druppels olijfolie. Bestrooi met de resterende olijven en garneer met rozemarijn.
5. Bak in de oven gedurende 15-20 minuten op de onderste richel tot ze goudbruin zijn.



Waar kan ik

het deeg kopen?



Tante Fanny verkrijgbaarheid:



Alle Tante Fanny receptenboekjes
download je gratis op tantefanny.nl