

6 feestelijke hapjesrecepten

met een verwarmend winterdrankje





Flammkuchen met rosbief

en kappertjes

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

1 pakje **Tante Fanny Verse**
Flammkuchenbodem 340 g

250 g zure room

½ bosje peterselie, gehakt

2 middelgrote uien in ringen gesneden

50 g kappertjes

150 g rosbief, in dunne plakjes gesneden

16 kleine augurken, diagonaal gehalveerd

Gemalen zout en peper



ca. 7-9 min.

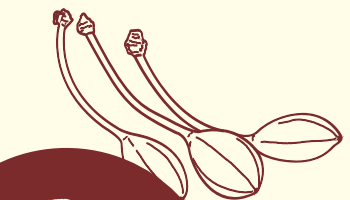


270° C
(250° C)



ca. 15 min.

1. Verwarm de oven voor op 270°C boven-/onderwarmte en gebruik de tarte flambée bodems rechtstreeks uit de koelkast.
2. Meng de zure room met peterselie en breng op smaak met peper en zout.
3. Plaats twee flammkuchenbodems naast elkaar op een bakplaat zonder bakpapier.
4. Verdeel ¼ van de zure room op elke flammkuchenbodem en laat rondom een rand van 1 cm vrij. Verdeel de uienringen en kappertjes over de zure room/zure room.
5. Zet één bakplaat per keer in de onderste rij van de oven en bak gedurende 7-9 minuten tot ze knapperig zijn. Verdeel na het bakken het rosbief en de augurken over de flammkuchen.



Tipp

Een koele, droge witte wijn
past bijzonder goed bij
deze flammkuchen.



Tipp

Wil je één van de 3 sterren maken? Verdrievoudig de hoeveelheid ingrediënten van jouw geselecteerde ster-recept.

Flammkuchen crostini's



Ingrediënten voor ca. 24 stuks:

1 rol **Tante Fanny vers Flammkuchendeeg** 260 g

Olijfolie
Zout, peper en cayennepeper,
om te kruiden

Vegetarisch:

70 g geitenkaas
1 peer, in blokjes gesneden
4 halve walnoten, gehalveerd
2 el Honing
Verse tijm

Vegan:

70 g veganistische spread
(bijvoorbeeld oosterse hummus)
6 Champignons, gehalveerd
1 el cranberry compote
2 eetlepels kruiden naar keuze,
bijv. tuinkers

Met prosciutto:

4 theelepels groene pesto
4 mini-mozzarellabolletjes, gehalveerd
2 gedroogde tomaten in olie,
uitgelekt en fijngehakt
4 plakjes prosciutto, gedroogde ham
8 kleine rucolablaadjes



10-15 min.



220° C



200° C



ca. 45 min.

1. Verwarm de oven voor op 220 °C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg direct vanuit de koelkast.
2. Rol het deeg uit met het meegerolde bakpapier. Steek met een stervormige uitsteekvorm (ø ca. 5,5 cm) smalle sterren uit en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bak de deegsterren in de oven gedurende 10-15 minuten op het onderste rooster tot ze knapperig zijn.
4. Bak ondertussen de champignons aan beide kanten in een beetje olijfolie.
5. Bestrijk een derde van de sterren met elk 1 theelepel geitenkaas en breng op smaak met zout en cayennepeper. Werk af met in blokjes gesneden peren, walnoten en tijm. Besprenkel met honing.
6. Bestrijk een derde van de sterren met telkens 1 theelepel vegan spread en champignons, breng op smaak met peper en zout. Garneer met kruiden naar keuze.
7. Bestrijk een derde van de sterren met ½ theelepel pesto, prosciutto, zongedroogde tomaten en mozzarella, breng op smaak met zout en peper. Garneer met rucola.



Schnittjes met gerookte forel

Ingrediënten voor 15 kleine schnittjes:

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

2-3 gerookte forelfilets, in stukjes van
3 cm gesneden

4 el tomatenpuree

100 g zwarte olijven, fijngehakt

150 g kerstomaatjes,

in plakjes gesneden

1 takje tijm, geplukt

1 el notenolie of olijfolie

1 el Balsamico-Essig

1 ei om te bestrijken, losgeklopt



 ca. 18-20 min.  210° C  200° C  ca. 20 min.

1. Verwarm de oven voor op 210°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking.
2. Rol het bladerdeeg direct op de bakplaat uit met het meegerolde bakpapier en snijd het in 15 vierkanten (8 x 8 cm). Bestrijk met ei.
3. Meng de tomatenpuree met de olijven en verdeel dit losjes over de vierkanten, waarbij een rand van 2 cm vrij blijft.
4. Verdeel er afwisselend de kerstomaatjes en de stukken gerookte forel over en bestrooi met takjes tijm. Besprenkel met notenolie en balsamicoazijn.
5. Bak de plakjes ongeveer 20 minuten in het midden van de oven en serveer direct.





Appel-kaneelpunch

Ingrediënten voor 6 porties:

1,5 liter natuurlijk troebel appelsap
1 onbehandelde citroen
1 kleine biologische appel
2 kaneelstokjes
3 steranijs
2 peperkorrels
5 kruidnagels

1. Snijd de citroen in plakjes en breng deze samen met het appelsap en de kruiden aan de kook.
2. Snijd de appel in dunne plakjes en laat 5 minuten meekoken.
3. Serveer warm en geniet ervan.





Tipp

Nog lekkerder met
een saus als curry
of mosterd.

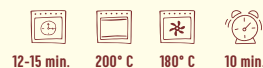
Knakworst Kaas Twisters



Ingrediënten voor 16 Knakworst Kaas Twisters

1 rol Tante Fanny Vers
Croissantdeeg 400 g

16 mini knakworsten
1 tl paprikapoeder
Gemalen zout en peper
1 ei, geklutst, om te bestrijken



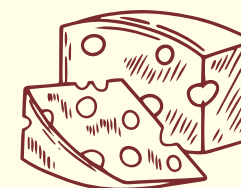
12-15 min.

200° C

180° C

10 min.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden hetelucht. Verwerk het deeg direct uit de koelkast.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en vanaf de breedte in 2 cm. brede stroken snijden.
3. De kaas op smaak brengen met peper, zout en paprikapoeder.
4. De deegstroken per stuk om een knakworst draaien. De twisters op een met bakpapier belegde bakplaat leggen, insmeren met ei en bestrooien met de geraspte kaas.
5. De knakworst kaas twisters in het midden van de oven in 12-15 min. goudbruin bakken.



Tipp

hier smaakt een dip
van zure room en bieslook
heel goed bij.

Pizzaballetjes Kerstboom

met camembert

Ingrediënten gemaakt voor Tante Fanny door
keukenatelier

2 rollen **Tante Fanny Vers
Pizzadeeg** 400 g

300 g camembert, in 24 stukjes gesneden
100 g cranberry compote
70 g walnoten, grof gehakt
Een beetje mozzarella, geraspt om
te bestrooien
Een beetje gedroogde kruiden om
te bestrooien
Een beetje bieslook, grof gehakt om
te bestrooien

 20-25 min.  200° C  180° C  ca. 20 min.

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen. Beiden degen 2 keer in de lengte en 3 maal in de breedte snijden, zodat er 24 vierkantjes ontstaan.
3. De vierkantjes beleggen met 1 tl cranberry compote en stukje brie en een tl gehakte walnoten.
4. De 4 deeghoeken naar elkaar toeslaan en met je vingers de naad goed dichtmaken en tot een balletje rollen.
5. De deegballetjes met de naad naar beneden, op het met bakpapier belegde bakplaat leggen en tot een kerstboom vormen. Daarna met mozzarella en de gedroogde kruiden bestrooien.
6. In het midden van de oven in 20 - 25 minuten goudbruin bakken en na het bakken met bieslook bestrooien.





Tipp

In plaats van sinaasappeljam kun je ook gewoon abrikozenjam gebruiken.



Bladerdeegster met speculoos

Ingrediënten voor 2 bladerdeegsterren:

2 rolen **Tante Fanny Vers Bladerdeeg** 270 g

130 g speculooskoekjes, verkruimeld
50 g walnoten, fijngesneden
200 g sinaasappeljam
20 g amandelen om te bestrooien
1 ei om te bestrijken, losgeklopt



ca. 30-35 min.



200° C

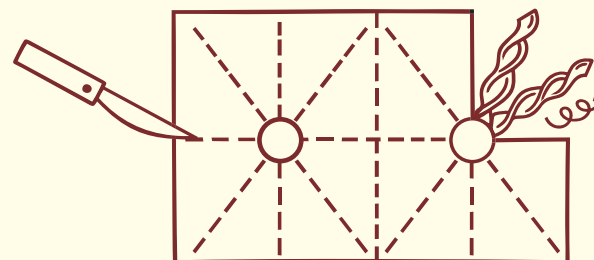


180° C



ca. 20 min.

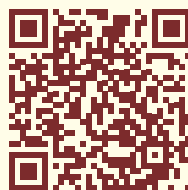
1. Verwarm de oven voor op 200°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking.
2. Meng de speculoos, noten en sinaasappeljam.
3. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat. Verdeel het mengsel gelijkmatig. Rol het tweede deeg uit, plaats het op het beklede deeg en druk de randen lichtjes aan.
4. Halveer het deeg en teken met een glas een kleine cirkel in het midden. Snij elke 2-3 cm vanaf de rand tot aan het begin van de markering. Draai elke streng meerdere keren. Bestrijk met ei en bestrooi met amandelen.
5. Bak de bladerdeegsterren 30-35 minuten in de oven op het middelste rooster.



Zoete decoraties om zelf te maken!



Naar knutselinstructie



Scan de QR-code meteen
en maak hem zelf!