



# Koken MET *kliekjes*

In een paar stappen naar een verfijnd resultaat.

*Verse degen • weinig ingrediënten • 8 recept ideeën*



Verse inspiratie.  
Smaakvolle creatie.

**Koken**  
MET  
*kliekjes*



**TANTE FANNY VERSE DEGEN MAKEN HET GEMAKKELIJK:**

- ✓ snel koken, lang genieten
- ✓ alles gebruiken, niets verspillen
- ✓ weinig ingrediënten, veel smaak
- ✓ verse recepten, eenvoudig te maken

## Meer recepten, minder restjes

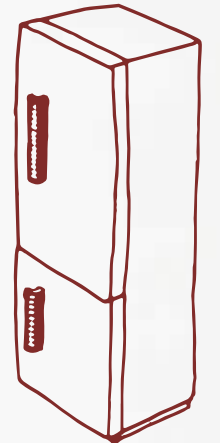
∞

**Minder wordt meer:** de groenten van gisteren, de restjes ham of een klein stukje kaas - allemaal ingrediënten die geen volledige maaltijd zijn. Als u deze ingrediënten combineert met een deeg van Tante Fanny dan ziet het er ineens heel anders uit: ontdek nieuwe smakelijke combinaties en creëer met weinig ingrediënten heerlijke gerechten, die zelfs uw gasten versted doen staan.

**Goed combineren betekent lekker eten.**

In dit receptenboekje vindt u veel ideeën, die je laten zien hoe u met een paar kliekjes en een paar basisingrediënten in een handomdraai creatief kunt zijn. Bij ieder recept staat een, 'tip met kliekjes', mocht u een bepaald ingrediënt niet in de keuken hebben, dan laten wij u graag zien hoe deze vervangen kan worden door een ander ingrediënt. Het zal u zeker smaken! Probeer u gewoon weer eens een keer iets nieuws, dan zult u zien dat Tante Fanny degen altijd heel veelzijdig te gebruiken zijn.

Veel plezier met het koken en bakken en eet smakelijk!  
Uw Tante Fanny



Bereidingstijd



Boven-/onderwarmte



Baktijd




Hetelucht

Een creatief  
bbq-feestbrood.




**INGREDIËNTEN** voor 1 bakvorm, ca 30 x 10 cm:

1 rol Tante Fanny pizzadeeg 400 g  
1 el olijfolie  
2 - 3 knoflooktenen fijngesneden  
Gemengde verse kruiden naar smaak, gewassen en  
fijngehakt  
100 g roomkaas  
Zout en zwarte peper uit de molen  
Geraspte nootmuskaat  
Een beetje boter om de vorm in te vetten  
1 el bloem  
50 g boter op kamertemperatuur

 ca. 10 MIN.

 200° C

 ca. 25 - 30 MIN.

 190° C



## BREEKPIZZA

• met •

roomkaas



- 1 Verwarm de oven voor op 200° C boven-/ onderwarmte.
- 2 Fruit de knoflook aan in een beetje boter en olijfolie en laat het afkoelen.
- 3 Meng in de keukenmachine de rest van de boter met de roomkaas, verse kuiden, specerijen en knoflook tot een geheel.
- 4 Het deeg direct uit de koelkast afrollen en verwerken. Smeer het deeg in met het kruidmengsel.
- 5 Snijd het deeg in de breedte van de bakvorm in stroken.
- 6 Vouw de deegstroken als een harmonica op en leg ze in de ingevette bakvorm.
- 7 Bak de breekpizza in een voorverwarmde oven op 200° C boven-/onderwarmte in ca. 25 - 30 min. goudbruin.
- 8 Laat de breekpizza afkoelen, daarna kun je stukken afbreken.

*Tip*  
MET  
*kliedjes*

De perfecte aanvulling voor uw bbq- of zomerfeest: als alternatief kan de de breekpizza ook met pesto rosso, gedroogde tomaten of met fetakaas en uien gevuld worden.

Een dessert om te verrassen.



### INGREDIËNTEN voor 1 ster ca. 24 cm:

2 rollen Tante Fanny bladerdeeg 270 g  
150 g kersenjam  
70 g kokosrasp  
1 ei om te bestrijken  
poedersuiker voor de versiering



ca. 20 MIN.



190° C



ca. 25 MIN.



180° C



## BLADERDEEGSTERREN

met

*kersenjam*



- 1 Oven op 190° C voorverwarmen (boven- en onderwarmte). Het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Rol 1 deeg op het meegerolde bakpapier uit op een bakblik. De kersenjam over het deeg uitsmeren en de kokosrasp erover verdelen. Het andere deeg uitrollen, over het ingesmeerde deeg leggen en het bakpapier verwijderen.
- 3 Druk met behulp van een kom (Ø ca. 24 cm) in het midden een cirkel uit het deeg. Met een kleinere kom (Ø ca. 7 cm) het deeg in het midden licht aandrukken.
- 4 Snijd het deeg in vieren vanaf de rand tot een aantal centimeters van het midden. Snijd elk kwart op dezelfde wijze nogmaals drie keer, zodat elk kwart uit vier stroken bestaat.
- 5 Pak het uiteinde van een strook en draai deze linksom. Draai de volgende strook rechtsom, enz. Zo ontstaat de vorm van een ster.
- 6 Bestrijk het deeg met geklutst ei en bak de plaattaart in het midden van de oven in ca. 25 min. goudbruin.

*Tip*  
MET  
*kliëkjes*


Het restdeeg in driehoekjes snijden (als een soort appelflap) en deze op de bakplaat meebakken. De ster naar smaak met een willekeurige jam of chocoladepasta en geraspte noten beleggen.

Perfect voor  
bij de BBQ.




### INGREDIËNTEN voor 1 vlecht:

1 rol Tante Fanny pizzadeeg 400 g  
1 el Ricotta  
1 - 2 el basilicumpesto  
1 bol buffelmozzarella  
1 potje gedroogde tomaten

 ca. 10 MIN.

 190° C

 ca. 25 MIN.

 180° C



## PIZZAVLECHT

„Tricolore“



- 1 Verwarm de oven voor op 190° C boven-/ onderwarmte.
- 2 Het deeg direct uit de koelkast afrollen en verwerken.  
Vermeng de pesto met de ricotta. Snijd de mozzarella en de gedroogde tomaten in reepjes. Snijd het deeg in de lengte in drie gelijke stroken. Beleg 1 van de stroken met de pesto/ ricotta, 1 met mozzarella en 1 met gedroogde tomaten en rol de stroken in de lengte op. Maak van de gevulde deegstroken een grote vlecht en bestuif de vlecht met bloem.
- 3
- 4 Bak de vlecht in ca. 25 min. in een voorverwarmde oven goudbruin.

*Tip*  
MET  
*klietjes*

Het deeg kan ook gevuld worden met diverse soorten groenten zoals champignons, paprika, zoete uien of artisjokken.

Een bonte verzameling van groenten.




### INGREDIËNTEN voor 1 taart:

1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270 g  
2 gele paprika's, in grove stukken gesneden  
2 rode paprika's, in grove stukken gesneden  
2 grote uien, geschild, in grove stukken gesneden  
2 el olie  
1 el tomatenpuree  
100 ml water  
1 tl tijm, gehakt  
Zout, peper  
1 losgeklopt ei  
1 tomaat, in grove stukken gesneden

 ca. 20 MIN.

 220° C

 ca. 25 MIN.

 210° C



## DEEGRASTER

∞ met ∞

### Paprika



- 1 Oven op 220° C voorverwarmen.
- 2 Bladerdeeg 10 min. voor het verwerken uit de koelkast nemen.  
De voorbereide paprika en ui in olie fruiten. Tijm toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Tomatenpuree, stukjes tomaat en water toevoegen en kort laten inkoken. De vulling laten afkoelen.
- 3 Het verse deeg in 2 gelijke vierkanten snijden. Leg de bladerdeegbodem op bakpapier in het bakblik. De vulling over de deegbodem verdelen, hou een rand van 2 cm vrij en bestrijk dit met een losgeklopt ei.
- 4 Vouw het andere deegvierkant dubbel en snij met een mes ca. 1,5 cm brede stroken. De stroken kunnen van de kant waar het deeg gevouwen is lopen tot ca. 2 cm van de open zijde.
- 5 Het deeg weer uitvouwen en dit als een deksel op de belegde bodem leggen. De randen van het raster op de randen van de bodem aandrukken.
- 6 Het raster met ei bestrijken en het gevulde bladerdeeg op 220° C in ca. 25 - 30 min. goudbruin bakken.

*Tip*  
MET  
*kliedjes*

Gebruik ook andere groenten, zoals courgette en groene of zwarte olijven. Of doe gerust de gekookte aardappelen van de vorige dag door de groenten voor een stevige maaltijd.


Een zoete  
seizoenstaart



### INGREDIËNTEN voor 1 taartvorm (ca. 26 cm doorsnede):

1 rol Tante Fanny Quiche- en taartdeeg 300 g  
500 g Ricotta  
100 g suiker  
3 eieren  
1 tl geraspte citroenschil (onbehandeld)  
poedersuiker en citroenmelisse voor de garnering

Voor de vruchtopping:  
250 g aardbeien  
50 g poedersuiker

 ca. 15 MIN.

 180° C

 ca. 45 MIN.

 170° C



## RICOTTATAART

met

*verse aardbeien*



- 1 Oven op 180° C (boven- en onderwarmte) voorverwarmen. Het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 Bakvorm invetten, het deeg uitrollen en het bakpapier verwijderen. Het deeg in de vorm leggen. Met het overgebleven deeg de randen versterken.
- 3 Roer de ricotta en de eieren tot een glad mengsel. Al roerend de suiker geleidelijk toevoegen. Giet het mengsel in de bakvorm.
- 4 In de oven op het onderste rek in ca. 45 min. goudbruin bakken.
- 5 De helft van de aardbeien met de poedersuiker pureren. Met de overige aardbeien en de melisse garneren.

*Tip*  
MET  
*klikjes*


Het ricotta mengsel is de basis van de taart, de taart kan belegd worden met ieder willekeurig seizoensfruit zoals, kersen, rode of zwarte bessen of perziken. Crème Fraîche of roomkaas kunnen ook vermengd worden met de ricotta.

Makkelijk meenemen  
voor een picknick.



### INGREDIËNTEN voor 12 stuks:

2 rollen vers pizzadeeg 400 g  
300 g gehakt  
1 ui, fijngesneden  
1 knoflookteen, fijngehakt  
1 klein blikje mais, uitgelekt  
1/2 paprika in kleine blokjes  
2 tomaten, klein gesneden  
3 el tomatenpuree  
4 el plantaardige olie  
Gemalen zout en peper  
2 gekookte eieren, grof gehakt

 ca. 35 MIN.

 180° C

 ca. 20 MIN.

 170° C



## EMPANADAS

### *pikante Spaanse deegflappen*

- 1 Oven op 180° C voorverwarmen (boven- en onderwarmte).
- 2 Het gehakt, de ui, knoflook, paprika, maïs en tomaten in olie bakken tot het vocht bijna verdampt is. Tomatenspuree, zout en peper erdoor mengen.
- 3 De hardgekookte eieren erdoor mengen, op smaak brengen en af laten koelen.
- 4 Deeg direct uit de koelkast verwerken en met het meegerolde bakpapier op een bakblik uitrollen. Per deeg ca. 6 cirkels uitsteken en de randen met water bestrijken.
- 5 De vulling in het midden verdelen, het deeg als een pakketje dubbelvouwen en met een vork de randen goed aandrukken. Belangrijk: een paar gaatjes in het deeg prikken, zodat de damp eruit kan.
- 6 In de oven op het middelste rek in ca. 20 min. goudbruin bakken.

*Tip*  
MET  
*klietjes*

Serveer een Aioli dip met knoflook, koolzaadolie & citroensap erbij. Van het restdeeg kunnen bijvoorbeeld kruidige pizzastengels gemaakt worden.




Voor een pikante picknick.



### INGREDIËNTEN voor 12 stuks:

2 rollen Tante Fanny bladerdeeg 270 g  
1 ui, fijngesneden  
2 knoflooktenen, fijngehakt  
6 el olie (koolzaadolie)  
1 paprika, klein gesneden  
1 courgette, klein gesneden  
12 cocktailtomaten, gehalveerd  
1 el tijm, fijngehakt  
Gemalen zout en peper  
Sesam om te bestrooien  
1 el vloeibare margarine om te bestrijken

 ca. 25 MIN.

 200° C

 ca. 20 MIN.

 190° C



## BLADERDEEGPAKKETJES

∞ met ∞

### mediterrane groenten



- 1 Oven op 200° C (onder- en bovenwarmte) voorverwarmen. Deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
- 2 De ui en knoflook in olie fruiten en de overige groenten mee garen. Met zout, peper en tijm op smaak brengen en af laten koelen.  
Beide deegrollen met het meegerolde bakpapier op een bakblik uitrollen en in zes gelijkmatige vierkanten snijden. Uit elk vierkant in de hoek een gat uitsteken en de vulling over de helft verdelen. De uitgesneden cirkel op de andere kant van het deeg leggen, zodat je aan 1 kant een gat hebt en aan 1 kant een cirkel op het deeg.
- 3
- 4 De randen met water bestrijken, het deeg dubbelklappen en de randen aandrukken.
- 5 Met margarine bestrijken, bestrooien met sesam en in het midden van de oven ca. 20 min. goudbruin bakken.

*Tip*  
MET  
• kliekjes •

Tip: serveer als bijgerecht bij de barbecue die met alle mediterrane, maar ook andere plantaardige restjes klaargemaakt kan worden zoals: aubergine, zwarte/groene olijven, kappertjes, jonge uitjes, enz.

Noten om mee te bakken.



### INGREDIËNTEN voor 15 nestjes:

1 rol Tante Fanny vers bladerdeeg 270 g  
15 kleine halve peren, geschild (of halfjes in blik)  
3 el honing  
100 g gehakte walnoten  
1 snufje kaneel  
1 ei om mee te bestrijken

 ca. 20 MIN.

 200° C

 ca. 20 MIN.

 190° C



## PERENNESTJES

met

*gehakte walnoten*

- 1 Neem het bladerdeeg 10 min. voordat u met de bereiding wilt beginnen uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C.
- 2 Rol het bladerdeeg met het opgerolde bakpapier direct op de bakplaat uit en snijd het in vierkanten van 8 x 8 cm. Bestrijk de vierkanten met het geklutste ei en prik met een vork kleine gaatjes in het midden van de vierkanten. (Prik niet in de randen, anders bollen ze niet.)
- 3 Meng de honing, de walnoten en de kaneel voor de vulling.
- 4 Snijd de peren in twee helften en haal de klokhuizen er uit. Snijd de helften vervolgens in de lengte bijna door, zodat de schijven nog vastzitten aan de punt. Schuif de schijven nu een stukje uit elkaar zodat ze een waaier vormen.
- 5 Doe per vierkant 1 eetlepel vulling in het midden, druk de vulling een beetje plat en leg op elk vierkant een halve peer.
- 6 Bak de vierkanten in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin en serveer ze meteen.

*Tip*  
MET  
*kliëkjes*

In plaats van honing kan ook een nogatcrème gebruikt worden. Ook de vruchten en de noten kunnen naar seizoen en verkrijgbaarheid gevarieerd worden.



Verse inspiratie.  
Smaakvolle creatie.



PR & Marketing Tante Fanny Nederland, Benedenkade 10A,  
4797 AV Willemstad, Tel: +31-168-331919  
email: [office@tantefanny.nl](mailto:office@tantefanny.nl) [www.tantefanny.nl](http://www.tantefanny.nl)