



**BOEKJE
NUMMER 3**

Receptenboekje

Voor verse bakklare degen

Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.



Versse degen gevuld met verse ideeën



Versse veelzijdigheid.

Vers gekoeld deeg van Tante Fanny is de perfecte basis voor uw creatieve gerechten. Met de verse smaakvolle degen van Tante Fanny is ieder gerecht in een handomdraai klaar. Zoet of pikant, voor taarten, quiches, klein gebak, croissants, hapjes, een pizza of appeltaart. De variaties zijn talrijk en uw ideeën onbegrensd.

Pikant en creatief: snoekbaarsfilet in een jasje van bladerdeeg, geitenkaas in filodeeg met honing en rijk gevulde pizzataartjes. Flinterdun filodeeg leent zich uitstekend voor het maken van onder andere heerlijke internationale specialiteiten. Van pizzadeeg kunt u knapperige knoeflookstengels maken of een echte Italiaanse pizza.

Zoete afwisseling: probeer eens de appels in een jasje van filodeeg of heerlijke vruchten zandtaartjes. Met het bladerdeeg, zanddeeg en croissantdeeg van Tante Fanny kunt u de heerlijkste zoete creaties zelf maken.

Meer receptideeën en kookvideo's ziet u op www.tantefanny.nl

*Leef u uit met onze mooie recepten,
veel plezier bij het bakken! Eet smakelijk!*

Van Tante Fanny

Nu nieuw! Tante Fanny in woord en beeld.





20 - 30 MIN.

ca. 10 MIN.

VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
700 g snoekbaars (4 filets, zonder huid en graten)
Sap van 1 citroen
200 g prei, in ringen gesneden
1 rode paprika, in vieren
1 ei
100 g spinazie, vers en gewassen
1 eetlepel boter
1 teentje knoflook, fijngehakt
2 eetlepels gehakte peterselie
1 ei voor het bestrijken van het deeg

Snoekbaarsfilet in een jasje van bladerdeeg

BEREIDING

- 1 Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200° C (heteluchtoven: 190° C).
- 2 Bak de spinazie met de fijngesneden knoflook en de prei in een beetje boter, voeg de peterselie toe en bind alles met het ei. Besprenkel de visfilet met wat citroen en breng op smaak met zout. Rol het bladerdeeg met het bakpapier af en leg het op een bakplaat.
- 3 Verdeel het deeg in vieren. Lepel op 2 vierkanten de ingrediënten in de volgende volgorde: spinazie, een stukje vis, spinazie, paprika, spinazie, vis en spinazie.
- 4 Leg de overige 2 vierkanten zorgvuldig over de belegde bladerdeeg vierkanten en druk de zijkant met een vork aan.
- 5 Bestrijk de 2 pakketjes met losgeklopt ei. Bak ze midden in de oven op ongeveer 10 minuten op 200° C en nog eens 20 min bij 170° C tot ze goudbruin zijn.



Tip: Laat met het snijden van het bladerdeeg een randje over, zodat je de bovenkant mooi kunt versieren met bladerdeeg strookjes. (zie video)



Kookvideo op www.tantefanny.nl

 ca. 10 MIN.

 20 - 25 MIN.

Rookworst in bladerdeeg

BEREIDING:

- 1 Haal het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 180° C (heteluchtoven: 170° C).
- 2 De rookworst met ontbijtspek onwikkelen, per worst 2 plakjes gebruiken.
- 3 Zuurkool klaarzetten, eventueel op smaak brengen.
- 4 Het bladerdeeg in 2 helften verdelen, per helft 50 g zuurkool in het midden leggen en daarop de worstjes met het ontbijtspek leggen. De rand van het deeg met ei bestrijken en om de vulling vouwen.
- 5 Van het restdeeg kan een leuk raster of vormpjes worden gemaakt, dat bovenop als decoratie kan worden gelegd.
- 6 De bladerdeegworstjes nogmaals met ei bestrijken, komijn strooien en op het met bakpapier bedekte bakplaat leggen.
- 7 De bladerdeegworstjes in ca. 20 – 25 min. goudbruin bakken.



VOOR
2 STUKS

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
2 stuks rookworst
100 g zuurkool
4 plakjes ontbijtspek
Komijn
1 losgeklopt ei





 ca. 30 MIN.

 ca. 12 MIN.

VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN:

1 pak Tante Fanny Filodeeg 225 g
(u gebruikt maar 4 bladen)
200 ml melk
90 g kristalsuiker
1 pakje vanillesuiker
geraspte schil van een citroen
130 g hazelnoten, fijn gehakt
30 g paneermeel
50 g witte chocolade, in stukjes
4 appels, geschild,
gesneden in 2 cm dikke plakken
100 g kristalsuiker
1 ei voor het bestrijken van het deeg
gesmolten boter voor het insmeren van
de deegvellen

Voor de appelmoes:
2 appels, geschild en fijngehakt
50 g kristalsuiker
Sap van een citroen
1 snufje kaneel

Gekarameliseerde appel in filodeeg

BEREIDING VAN DE GEKARAMELISEERDE APPEL IN FILODEEG:

- 1 Haal het Filodeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast (laat de verpakking nog dicht).
- 2 Roer de melk, kristalsuiker, vanillesuiker en citroenrasp door elkaar. Voeg de noten toe, de chocolade en de paneermeel. Laat het geheel nu afkoelen.
- 3 Karameliseer in een droge Teflon pan de suiker. Voeg de gesneden appelschijven toe en roer ze om. Laat ze vervolgens afkoelen. Zet de appels terug in elkaar met tussen de schijven het mengsel.
- 4 Smeer ieder deegvel in met gesmolten boter en vouw het om de appels, net als een strudel.
- 5 Bestrijk de appels in het deeg met losgeklopt ei. Nu kunnen ze de oven in, op het middelste rek, voor ongeveer 12 minuten op 180 °C tot ze goudbruin zijn (heteluchtoven: 170 °C).

BEREIDING VAN DE APPELMOES:

- 1 Breng de appel met suiker, kaneel en citroensap aan de kook en laat alles inkoken.
- 2 Prak het tot een glade puree en serveer het over de afgekoelde gekarameliseerde appels.



Kookvideo op www.tantefanny.nl



ca. 15 MIN.

10 - 15 MIN.

VOOR
6 VORMPES

BENODIGDHEDEN: 1 pak Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
met potje tomatensaus 200 g
125 g crème fraîche
125 g (slag)room
2 eieren
2 kleine uien, in ringen gesneden
Olijfolie
50 g spekreepjes
Zout, peper, nootmuskaat
(Benodigdheden voor een vorm met een diameter van 25 cm
of voor 6 kleine vormpjes met een diameter van 10 cm)

Pizzalaart met spek en ui



BEREIDING:

- 1 Verwarm de oven voor op 175° C (heteluchtoven: 165° C).
- 2 Verhit de olijfolie en fruit de uien kort. Haal het pizzadeeg uit de koelkast. Smeer de bakvorm in met olie.
- 3 Leg het pizzadeeg zonder het bakpapier in de vorm. Beleg het deeg met ui en spekreepjes.
- 4 Meng de crème fraîche met eidooier en room. Breng alles op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- 5 Verdeel het mengsel over de ui en spekreepjes. Bak ca. 10 - 15 min.



Tip: Gebruik het bijgevoegde potje tomatensaus als basis voor een heerlijke bolognaisesaus.



 ca. 10 MIN.
 10 - 12 MIN.

Mediterane Pizzapunten

BEREIDING:

- 1 Verwarm de oven voor op 200° C (heteluchtoven: 190° C).
- 2 Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op het bakpapier op de bakplaat.
- 3 Bestrijk het deeg met pizzasaus, beleg het deeg met kaasblokjes en groente en bestrooi het met oregano of thijm.
- 4 Leg de cherrytomaten met de schil naar onderen op de pizza.
- 5 Bak ca. 10 - 12 min.
Na het bakken in punten snijden en serveren!



BENODIGDHEDEN: 1 pak Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
met potje tomatensaus 200 g
250 g mozzarella (alternatief: zachte geitenkaas), in blokjes gesneden
1 kleine courgette, in de lengte doorgesneden
1 kleine ui of 1 lente-ui, in ringen gesneden
10 cherrytomaten, gehalveerd
Oregano of thijm

Tip: U kunt de pizza nog lekkerder maken door naar eigen smaak nog wat heerlijke ingrediënten toe te voegen zoals bijvoorbeeld: olijven, Feta, Parmezaanse kaas ...

🕒 ca. 15 MIN.

🕒 15 - 20 MIN.

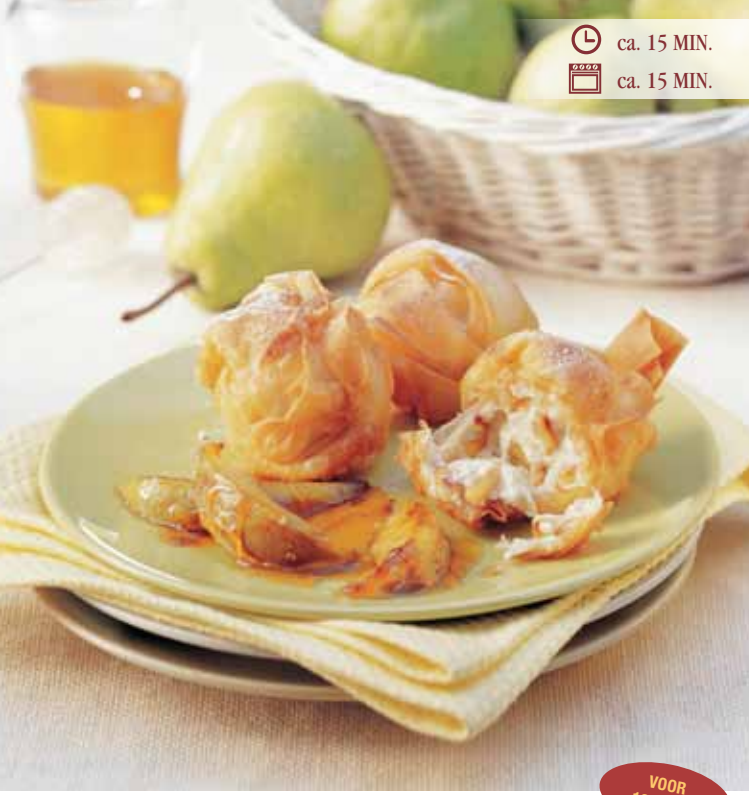
Vruchten Zandtaartjes

BEREIDING:

- 1 Haal het zanddeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 180° C (heteluchtoven: 170° C).
- 2 Haal het deeg uit de koelkast en leg het in vormpjes met een diameter van 10 cm.
- 3 Snij de uitstekende randen aan de bovenkanten af.
- 4 Bak de vormen af in de reeds voor verwarmde oven op 180° C voor 15 tot 20 min.
- 5 Laat de vormpjes afkoelen.
- 6 Klop de slagroom met de vruchtensiroop en de roomkaas glad.
- 7 Verdeel het mengsel over de vormpjes en leg de verse vruchten erop. Bestrooi de taartjes hierna met een vleugje poedersuiker.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Zanddeeg 300 g
Vormpjes met een diameter van 10 cm
250 g roomkaas
75 ml vruchten siroop
75 ml slagroom
400 g verse vruchten
Boter om in te smeren
Poedersuiker om te bestrooien





ca. 15 MIN.

ca. 15 MIN.

BENODIGDHEDEN: 1 pak Tante Fanny Filodeeg 225 g
125 g verse geitenkaas
4 eetlepels kwark
1-2 eetlepels vloeibare honing
1 eetlepel broodkruim
2 eetlepels pijnboompitten of gehakte walnoten
Boter voor het bestrijken

VOOR
16 FILO'S

Geitenkaas Filo's met honing

BEREIDING:

- 1 Haal het Filodeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast (laat de verpakking nog dicht) en verwarm de oven voor op 180° C (heteluchtoven: 170° C).
- 2 Mix alle ingrediënten door elkaar en maak er kleine balletjes van.
- 3 Snij de deegbladen in de lengte door het midden. Verdeel het kaasmengsel over 16 hapjes en draai het deeg dicht, zodat je er een bal van maakt.
- 4 Leg de ballen op het bakpapier en bestrijk ze met boter. Bak ze goudbruin in het midden van de voorverwarmde oven.



Tip: Gekarameliseerde peren zijn lekker als bijgerecht: snijd 2 peren in dikke plakjes, verwijder de kern en laat 4 eetlepels suiker in de pan karameliseren en leg de peren hierbij. De pan mag niet te heet voor het karameliseren ... gebruik als decoratie geroosterde walnoten of pijnboompitten.



🕒 ca. 20 MIN.

📅 ca. 20 MIN.

VOOR
6 CROISSANTS

- BENODIGDHEDEN:**
- 1 rol Tante Fanny Vers Croissantdeeg 360 g
 - 2 eetlepels olijfolie
 - 2 stuks lente-ui gesneden
 - 1 teentje knoflook geperst
 - 150 g diepvries spinazie, ontdooid
 - 150 g fetakaas gebrokkeld
 - Zout en peper
 - 1 ei om het deeg te bestrijken

Spinazie-fetakaas croissant

BEREIDING:

- 1 Verwarm de oven voor op 170° C (heteluchtoven: 160° C).
- 2 Fruit de lente-ui en knoflook zachtjes aan in de olijfolie. Roer daarna de ontdoode bladspinazie er doorheen en breng het mengsel op smaak met zout en peper. Laat het mengsel afkoelen, voeg de fetakaas toe en roer alles door elkaar.
- 3 Haal het deeg uit de koelkast en rol het deeg af op het bakpapier, direct op de bakplaat. Snij langs de kartelranden de driehoeken uit het deeg.
- 4 Verdeel het mengsel over de 6 croissants. Rol de croissant op en buig ze in een gebogen vorm. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
- 5 Bak de croissants in ca. 20 minuten goudbruin.





Ik verleid u graag tot bakken!
Het beste van toen, met het gemak van vandaag.
Bak zelf ook uw eigen lievelingsrecepten met mijn
kant en klare degen van Tante Fanny.
Veel bakplezier!

Uw Tante Fanny



www.tantefanny.nl





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

