MET LIEVELINGSRECEPTEN VOOR DE *feestdagen*

Tante Fanny

pizzaballetjes kerstboom

MET TOFU

WWW.TANTEFANNY.NL

Zelf gemaakt –

ZO LUKT ALLES SMAAKVOL EN ONTSPANNEN!

Niet alleen kerst nodigt uit om de keuken in te duiken. Ook in de herfsttijd voor de feestdagen is het al leuk om elkaar te ontmoeten en samen te bakken. Met een kopje thee, warme chocolademelk of een glas wijn en een paar lekkere gerechtjes is het heerlijk genieten.

In dit receptenboekje laten we je graag zien hoe je met een rol vers deeg in een handomdraai lekkere gerechten op tafel zet. De **bladerdeegtaart met cranberry's** maakt van het thee moment iets speciaals de **hapjes met pompoen** smaken geweldig na een koude boswandeling en de **pizzaballetjes kerstboom** serveer je op een borrelplank voor een fijn moment met elkaar. Ook als je onverwachts bezoek krijgt en omdat ons deeg veganistisch is, kun je voor iedereen wat lekkers maken.

Met vers deeg op rol en een paar lekkere ingrediënten ga je een ontspannen feest periode tegemoet. Met onze bakvideo's laten we je graag zien hoe makkelijk het is. Veel plezier met bakken en een fijne wintertijd gewenst,

Carlieke & het team van Tante Fanny

... Voorbereidingstijd ... Baktijd ... Boven/ onderwarmte ... Hetelucht

TIP:
SNIJD DE PLAATTAART NA HET BAKKEN IN HAPJES OM ZE TE SERVEREN OP EEN BORRELPLANK.

NAAR VIDEO

met pompoen

Plaattaart

MET POMPOEN EN TOFU

Ingrediënten voor 1 plaattaart:

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

- ½ pompoen, in plakken gesneden
- 2 rode uien, geschild en in ringen gesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 6 el plantaardige room
- 150 g tofu, in blokjes gesneden
- 1 tl verse rozemarijn
- Peper en zout, gemalen
- 1 mespunt cayennepeper
- Olijfolie

ca. 20 Min. | ca. 20 Min. | 200° C | 180° C

1. Smeer de plakken pompoen in met olie en knoflook en rooster ze in ca. 10 min.
2. De oven op 200° C boven- en onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
3. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat. Vouw de randen van het deeg ca. 1 cm naar binnen- zodat er tijdens het bakken een mooie opstaande rand ontstaat.
4. Bestrijk de binnenkant van het deeg met de room, beleg dit met de ui en leg de pompoenschijven hier dakpansgewijs op.
5. Verdeel de tofu hierover en breng de plaattaart op smaak met rozemarijn, cayennepeper, peper en zout en olijfolie.
6. Bak de plaattaart in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin.

TIP:
DEZE VEGAN HAPJES KUN JE OOK ALS VOORGERECHT SERVEREN.

met Avocado

NAAR VIDEO

Vegan avocado bladerdeeghapjes

MET PAPRIKA

Ingrediënten voor 12 hapjes:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g**
- 1 bakje hummus
- 1 rijpe avocado, geschild en in kleine stukjes gesneden
- ½ rode paprika, in blokjes gesneden
- Paar druppels citroensap
- ½ bosje verse koriander, fijngesneden
- 1 tl paprikapoeder
- Zout en peper gemalen
- Olijfolie

ca. 20 Min.	ca. 20 Min.	200° C	180° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven- en onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking.
2. Deeg uitrollen op het werkblad en met een mes of pizzasnijder in 12 gelijke vierkantjes snijden.
3. Muffinvorm invetten, leg hier de 12 vierkantjes in met de puntjes omhoog. Druk het deeg aan zodat er ruimte ontstaat voor de vulling.
4. Doe de avocado en paprika in een kom en breng op smaak met citroensap, olijfolie, paprikapoeder, peper en zout. Schep voorzichtig om. Vul de bakjes met 1 eetlepel hummus, paprika en avocado. Breng op smaak met citroensap, olijfolie, paprikapoeder, peper en zout.
5. Bestrijk de uitstekende randjes deeg met olijfolie. Bladerdeeghapjes in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin bakken.
6. Na het bakken bestrooien met de verse koriander.

TIP:
HIER SMAAKT EEN DIP VAN ZURE ROOM EN BIESLOOK HEEL GOED BIJ.

MET CAMEMBERT

Pizzaballetjes
KERSTBOOM

Ingrediënten voor 1 kerstboom:

- 2 rollen **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g**
  Of:
- 2 rollen. **Tante Fanny Vers Spelt-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
- 1 tl Italiaanse of Provençaalse kruiden om te bestrooien
- Een beetje bieslook, grof gehakt om te bestrooien

ca. 20 Min. | 20-25 Min. | 200° C | 180° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven- en onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen. Het deeg 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, een stukje camembert en een tl gehakte walnoten.
4. De 4 deeghoeken naar elkaar toe vouwen en met je vingers de naad goed dichtmaken en tot een balletje rollen.
5. De deegballetjes met de naad naar beneden, op de met bakpapier beklede 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.

TIP:
IN PLAATS VAN VEENBESSENJAM KUN JE OOK HONING GEBRUIKEN. DIT PAST GOED BIJ DE APPEL EN DE GEITENKAAS. OF GEBRUIK OOK EENS PEER IN PLAATS VAN APPEL.

met walnoten

Flammkuchen

APPEL, GEITENCAMEMBERT EN VEENBESSENJAM

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

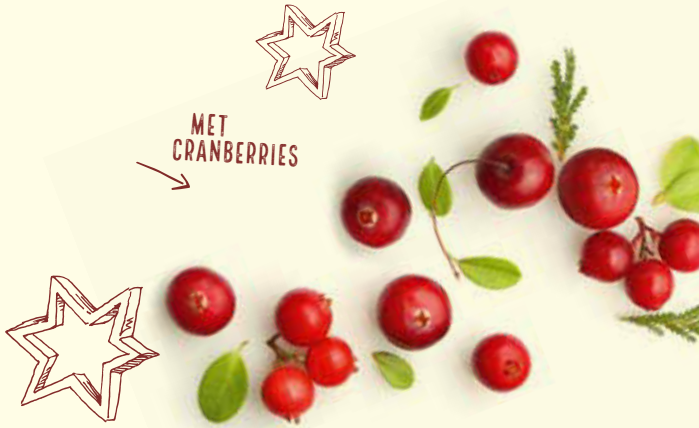
- 1 rol **Tante Fanny Verse Flammkuchenbodem naar origineel Elzasser recept 340 g**

- 240 g crème fraîche
- 200 g geitencamembert, in plakken gesneden
- 1 kleine zure appel, in dunne plakken gesneden
- 50 g walnoten, grof gehakt
- 50 g veenbessenjam (alternatief: honing)
- Zout en peper, gemalen

ca. 10 Min. | 270° C, 7-9 Min | 250° C, 9-11 Min

1. Oven op 270 ° C boven- en onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. De flammkuchenbodems naast elkaar zonder bakpapier op de bakplaat leggen.
3. Crème fraîche over de 4 bodems verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijkmatig met geitencamembert, appel en walnoten beleggen en kruiden met peper en zout.
4. Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken. Na het bakken met de veenbessenjam garneren.

TIP:
UIT DE BLADERDEEGRESTJES STERREN UITSTEKEN, BAKKEN EN DE TAART MET DE STERREN EN POEDERSUIKER VERSIEREN.



Bladerdeegtaart

MET CRANBERRY'S

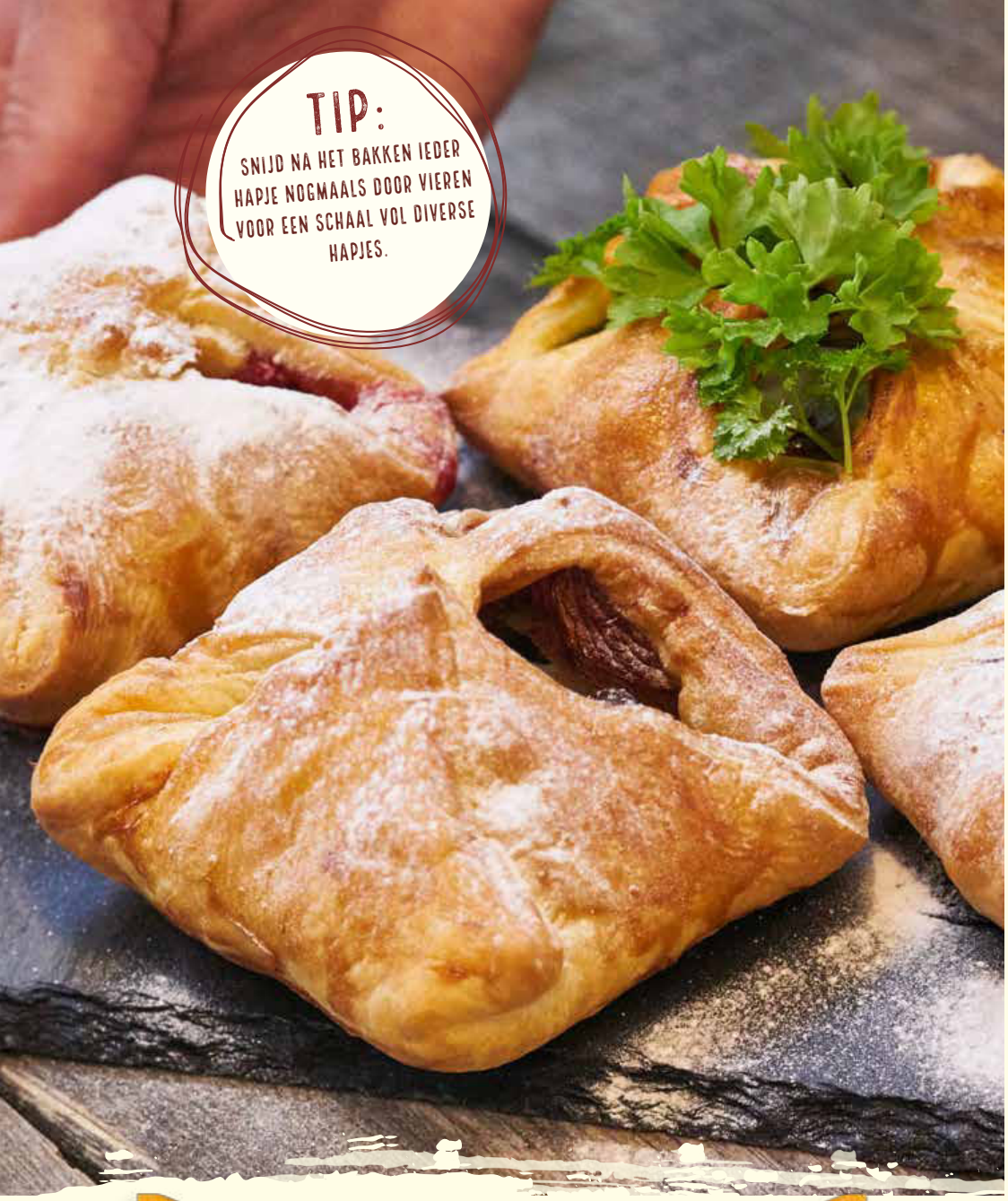
Ingrediënten voor 1 taart:

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

- 250 g cranberry compote met sap
- 250 ml melk
- 20 g vanillepuddingpoeder
- 2 eidooiers
- ½ tl kaneel
- Merg van een vanillestokje

ca. 20 Min. | ca. 35-40 Min. | 200° C | 180° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven- en onderwarmte. Het deeg volgens de instructie op de verpakking gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de vorm leggen en goed aandrukken. Met een vork wat gaatjes in de bodem prikken.
3. Voor de vanillecrème - 200 ml melk, kaneel en het vanillemerg goed doorroeren en aan de kook brengen.
4. De rest van de melk met de vanillepuddingpoeder en eidooiers goed mengen, daarna door de gekookte melk roeren. Het mengsel opnieuw laten koken en daarna laten afkoelen. De cranberry 's toevoegen en het mengsel in de vorm gieten.
5. In het midden van de oven in 35 - 40 minuten goudbruin bakken.



TIP:
SNIJD NA HET BAKKEN IEDER HAPJE NOGMAALS DOOR VIEREN VOOR EEN SCHAAL VOL DIVERSE HAPJES.

NAAR VIDEO

Feestelijke bladerdeeghapjes

MET GEITENKAAS, FRAMBOOS, BOSBESSEN, VIJGEN OF PEULTJES

Ingrediënten voor 4 hapjes:

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

- 100 g zachte geitenkaas
- 2 el frambozen
- 2 el bosbessen
- 2 vijgen, gehalveerd
- 2 el peultjes, beetgaar gekookt
- 1 ei, geklutst
- Peper en zout, gemalen
- Poedersuiker, voor decoratie

ca. 15 Min. | ca. 20 Min. | 200° C | 180° C

1. De oven op 200° C boven- en onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat. Snijd het deeg in 4 gelijke stukken met een deegroller of scherp mes.
3. Leg in het midden van ieder stuk deeg 25 gram geitenkaas. Verdeel de frambozen, bosbessen, vijgen en peulen ieder over 1 plakje deeg. Breng alleen de geitenkaas met peultjes op smaak met peper en zout.
4. Bestrijk het deeg om de vulling heen met ei, vouw het deeg als een pakketje dicht en druk de punten goed vast- zodat ze tijdens het bakken niet opengaan. Bestrijk de bovenkant met ei.
5. Bak de hapjes in het midden van de oven in ca. 20 min. goudbruin.
6. Bestrooi ter decoratie vlak voor serveren alleen de zoete hapjes met poedersuiker.

UITERMATE GESCHIKT-
OM IN EEN HANDOMDRAAI SUCCES TE BOEKEN.

Tante Fanny

Er is niet veel voor nodig om zoete of hartige lekkernijen gemakkelijk - en altijd te laten lukken. Gebruik het in verfijnde dunne laagjes opgebouwde Tante Fanny vers bladerdeeg, beleg het met verse ingrediënten en je bent slechts enkele ogenblikken verwijderd van jouw verwenmoment. Vrienden en gasten zullen zich dat zeker lang blijven herinneren.

WWW.TANTEFANNY.NL

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl