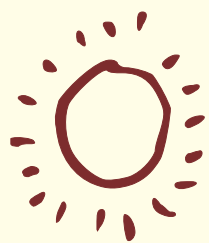


# Samen genieten:

Recepten voor familie & vrienden





# Genieten



## INHOUD

5

Flammkuchen met paprika en spek

7

Klassieke cheesecake

9

Flammkuchen met 4 soorten topping

11

Luchtige bladerdeegtaart met slagroom en jam

13

Rustieke pizza met tuinbonen en pancetta

15

Rabarbertaart met kruimeldeeg van haverhout

17

Mexicaanse plaattaart

19

Pizzasnacks met gerookte tofu

## Eet smakelijk iedereen!



**Samen eten met vrienden en familie**, laat de zon op je gezicht schijnen en adem de lentelucht en geur in. Eindelijk weer samen buiten zitten en genieten van het leven met familie en vrienden.

Over genieten gesproken: voor ons bij Tante Fanny heeft het natuurlijk altijd veel met eten te maken. En omdat we vinden dat niet alleen liefde dubbel wordt gedeeld, laten we je in dit nummer alleen deegrecepten zien waarmee je niet alleen jezelf maar ook anderen blij kunt maken. Zet onze flammkuchen, taarten, pizza's en quiches midden op tafel, geef iedereen een bord en deel.

Tot slot: zoals je van ons gewend bent hebben we onze recepten zo ontwikkeld dat je ze snel en gemakkelijk kunt bereiden - zodat je veel meer tijd hebt om er samen van te genieten! Of het nu gaat om een gezellige paasbrunch, lunch of diner.

Eet smakelijk!

*Carlieke en het team van Tante Fanny*



## Tipp

Kaasliefhebbers kunnen voor het bakken wat geraspte mozzarella over de flammkuchen strooien.

# Flammkuchen met paprika

en knapperige bacon

ingrediënten voor 1 flammkuchen:

1 rol Tante Fanny

Vers Flammkuchendeeg 260 g

150 g zure room

5 kleurrijke snackpaprika's,  
in ringen gesneden

1 kleine rode ui,  
in dunne ringen gesneden

6 plakjes spek of bacon  
verse peper, gemalen  
verse kruiden om te bestrooien  
(vb. peterselie, bieslook, ...)

1. Verwarm de oven voor op 220 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en met de zure room bestrijken. Rondom 1 cm. tot de rand vrij laten.
3. Paprika, ui en plakjes spek over de flammkuchen verdelen. Breng op smaak met peper.
4. De Flammkuchen onderin de oven in 15-20 minuten goudbruin afbakken. Na het bakken met verse kruiden bestrooien.



15-20 min. 220° C 200° C



# Tipp

Liefhebbers van rozijnen kunnen een handvol rozijnen door het mengsel roeren!

## Klassieke cheesecake

Ingrediënten voor 1 cheesecake:

1 rol Tante Fanny  
Vers Quiche- & Taartdeeg 300 g

500 g magere kwark  
250 g crème fraîche  
1 pakje vanillepuddingpoeder  
Geraspte schil van 1 onbespoten citroen  
6 eieren, eiwit en eiwit scheiden  
180 g suiker  
1 snufje zout

1. Verwarm de oven voor op 180 °C boven-/onderwarmte. Bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Meng de kwark met de crème fraîche, vanillepuddingpoeder, citroenrasp en eidooiers. Klop apart de eiwitten met de suiker en een snufje zout in een vetvrije kom luchtig. Spatel de opgeklopte eiwitten voorzichtig door het mengsel.
3. Rol het deeg uit en leg het in een springvorm (Ø 24-26 cm) met het meegerolde bakpapier, of vet de springvorm in en leg het deeg erin zonder het bakpapier. Giet het mengsel in de deegvorm.
4. Bak de cheesecake onderin de oven in ca. 50 minuten gaar. Als de bovenkant van de cake te donker wordt, bedek het dan halverwege de baktijd met bakpapier of aluminiumfolie.



ca. 50 min. 180° C 160° C



## Tipp

Laat elk gezinslid zijn eigen hoek naar keuze beleggen. Gebruik crème fraîche als basis en laat je creativiteit de rest doen.

# Flammkuchen



met 4 soorten topping

ingrediënten voor 1 flammkuchen:

1 rol Tante Fanny

Vers Flammkuchendeeg 260 g

100 g crème fraîche

**voor de Elzasser hoek:**

60 g spek, in reepjes gesneden

1/4 kleine ui, in kleine reepjes

**voor de tomatenhoek:**

8 kleurrijke cocktailtomaten,

gehalveerd

wat blaadjes basilicum

**voor de groentehoek:**

3 kleurrijke snackpaprika's,

in ringen gesneden

1/4 courgette gehalveerd,

in dunne plakjes gesneden

**voor de zalmhoek:**

1 kleine zalmfilet, in dunne plakjes

60 g spinazieblaadjes of ontdooide en

uitgelekte spinazie

Zout en peper gemalen



15-20 min.



220° C



200° C

1. Verwarm de oven voor op 220 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en met de crème fraîche bestrijken. Rondom 1 cm. tot de rand vrij laten.
3. Beleg de Elzasser hoek met spek en ui. Beleg de tomatenhoek met de tomaten. Leg paprika en courgette op de groentehoek. Verdeel de spinazie over de zalmhoek en verdeel de zalmstukjes erover. Breng op smaak met peper en zout.
4. De Flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 minuten goudbruin afbakken. Na het bakken de tomatenhoek met verse basilicum beleggen.





# Luchtige bladerdeegtaart

Ingrediënten voor 1 bladerdeegtaart:

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

30 g suiker + een beetje  
extra om te bestrooien  
30 g koude boter, in blokjes  
60 g bloem  
1 ei, geklopt om te bestrijken  
500 ml verse slagroom  
2 pakjes slagroomversteviger/ klopfix  
2 pakjes vanillesuiker  
250 g bosbessenjam of pruimenjam



ca. 25 min. 180° C  
+ 1 uur afkoelen

1. Verwarm de oven voor op 180°C hete lucht en bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Kneed de suiker, boter en bloem tot deegkruimels.
3. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct uitrollen op twee bakplaten. Per deeg twee cirkels uitsteken met een taartring (Ø 20 cm). Prik met een vork wat gaatjes in het deeg. Snijd de restjes in kleinere stukjes. Bestrijk alles met ei. Bestrooi de restjes met wat suiker. Bestrooi de deegcirkels met het kruimeldeeg.
4. Bak beide bakplaten samen ca. 20 minuten in de oven. Wissel zo nodig halverwege de baktijd van positie. Laat het dan afkoelen.
5. Klop de slagroom half stijf. Meng de slagroomversteviger en vanillesuiker, voeg dit toe en blijf kloppen tot het stijf is. Doe in een spuitzak met eventueel een grote sterpunt.
6. Smeer 1/3 van de jam op de eerste deegcirkel en verdeel 1/3 van de slagroom erover. Herhaal dit proces nog twee keer. Snijd de laatste cirkel deeg in 6 gelijke stukken en schik ze in een waaiervorm.
7. Laat de taart minimaal 1 uur afkoelen en serveer. De gesuikerde deegresten kunnen van tevoren worden gegeten.

## Tipp

Snijd na het bakken de 3 cirkels bladerdeeg in 6 even grote stukken. Gebruik de onbeschadigde deegcirkel als basis van de cake. Zorg ervoor dat je ze direct op elkaar legt bij het opbouwen van de cake. Dit is de beste manier om de cake later aan te snijden.

naar bakvideo's





## Rustieke pizza

met tuinbonen en pancetta

Ingrediënten voor 1 pizza:

1 rol Tante Fanny  
Vers Pizzateeg Rustiek rond 280 g

50 g groene aspergestips  
50 g tuinbonen  
75 g ricotta  
4 el Olijfolie  
4 takjes tijm, alleen de blaadjes  
1 teentje knoflook (fijngehakt)  
zout en peper  
100 g pancetta (dunne plakjes)



ca. 12-15 min.



220° C



200° C

1. Oven op 220° C boven-/onderwarme voorverwarmen en bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Blancheer de tuinbonen ca. 5 minuten in kokend water. Kook de aspergetips de laatste 3 minuten mee. Giet af, spoel met koud water en laat uitlekken.
3. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en bestrijken met de ricotta. Meng de olijfolie met de tijm, de knoflook en wat zout en peper. Druip de olie over de ricotta.
4. Verdeel de tuinbonen en de aspergetips erover. Leg de plakjes pancetta erop.
5. Bak de pizza in 12-15 minuten goudbruin en gaar in de oven.



## Tipp

In plaats van rabarber kun je ook ander fruit gebruiken.



# Rabarbertaart

met kruimeldeeg van havermout

ingrediënten voor 1 taart (ø 28 cm)

1 rol Tante Fanny  
Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g

60 g bloem  
60 g grove havermoutvlokken  
150 g kristalsuiker  
1/2 tl kaneel  
1 tl sinaasappelschil, geraspt  
75 g boter, zacht  
500 g rabarber, geschilt, in 1 cm brede stukjes gesneden  
4 lange vingers of biscuit, fijn gemalen beetje poedersuiker om te bestrooien

1. De oven op 200° C boven-/ onderwarmte voorverwarmen en bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Meng de bloem, havermoutvlokken, kristalsuiker, kaneel en de rasp van de sinaasappelschil goed door elkaar. Boter toevoegen en met je handen tot kruimels kneden, daarna in de koelkast plaatsen.
3. Vermeng de rabarber met de rest van de suiker en laat dit 30 minuten rusten. Giet daarna het overtollige water af.
4. Het deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en in taartvorm leggen. Met het uitstekende deeg de randen versterken door ze aan te drukken.
5. Verdeel de gemalen lange vingers over de bodem en verdeel de rabarber hierover. Verdeel hierover de deegkruimels.
6. De taart onderin de oven in ca. 35 min. goudbruin bakken. Na het bakken met poedersuiker bestrooien.



ca. 35 min. 200° C 180° C





## Mexicaanse plaattaart

Ingrediënten voor 1 plaattaart:

1 rol Tante Fanny  
Vers Bladerdeeg 270 g

1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 ui, fijngehakt  
300 g gehakt  
2 tl taco kruiden  
snuf zout  
100 g mais, uitgelekt  
100 g kidneybonen, uitgelekt  
200 g cherrytomaatjes  
75 g cheddar  
1 ei, geklutst  
1 avocado, in plakjes gesneden  
125 g zure room  
 paar takjes koriander (eventueel)  
olijfolie, om in te bakken



ca. 20-25 min.



200° C



190° C

1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Fruit de ui en knoflook aan in de olijfolie. Voeg het gehakt toe, de tacokruiden en een snuf zout en rul het gehakt totdat het gaar is. Voeg daarna de mais en kidneybonen toe.
3. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Maak met een mes een lichte inkeping op ongeveer 1 cm vanaf de rand. Let op, snijd het deeg niet helemaal door. Dit zorgt ervoor dat de randjes opbollen. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
4. Verdeel het gehaktmengsel over de plaattaart. Halveer de tomaatjes en voeg deze toe. Strooi de cheddar erover en smeer de randen in met geklutst ei.
5. Bak de plaattaart in 20-25 minuten goudbruin af. Verdeel na het bakken de avocado, zure room en koriander over de plaattaart.



In samenwerking met Uit Paulines Keuken

Video



# Pizzasnacks



met gerookte tofu

ingrediënten voor 16 snacks:

1 rol Tante Fanny  
Vers spelt Pizzadeeg 400 g

150 g gerookte tofu,  
in kleine blokjes gesneden  
1 teentje knoflook, geperst  
1/2 prei, in dunne ringen gesneden  
2 el olijfolie  
50 g doperwten  
100 g vegan kaas, geraspt  
zout en peper, gemalen



ca. 15 min. 220°C 200°C

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven-/ onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking.
2. Tofu, knoflook en prei in olijfolie bakken en met zout en peper op smaak brengen. Als laatste de doperwten toevoegen.
3. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Het deeg 1 keer in de lengte en 3 keer in de breedte doorsnijden, zodat er 8 rechthoeken ontstaan. Deze rechthoeken diagonaal doorsnijden, zodat er 16 driehoeken ontstaan.
4. Het deeg met de vulling beleggen en bestrooien met de vegan kaas. Laat rondom een randje van ca. 1 cm vrij.
5. Bak de pizzasnacks onderin de oven in ca. 15 min. goudbruin. Na het bakken mer peper bestrooien.



Waar kan ik het  
juiste deeg kopen?



Tante Fanny verkooppunten:



Alle Tante Fanny receptenboekjes  
gratis downloaden op [tantefanny.nl](http://tantefanny.nl)

