Op culinaire reis

door Europa

www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!

Onze reisstops:

1 Portugal ..... Pastéis de nata 4-7

2 Frankrijk ..... Tomaat Tarte Tatin 8-11

3 Italië ..... Torta di semolino al cioccolato 12-15

4 Polen ..... Paszteciki z ciasta francuskiego 16-19

5 Engeland ..... Cornish Pasteitjes 20-23

6 Zweden ..... Köttbullar Pot Pie's 24-27

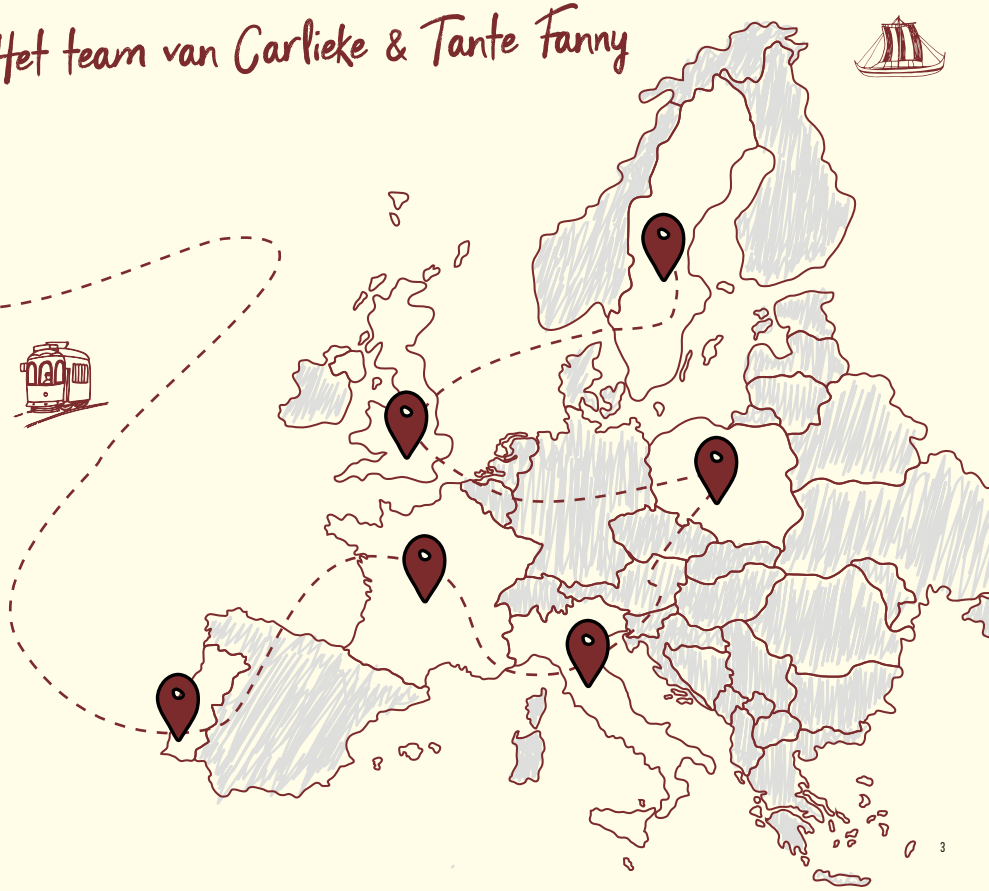
Met plezier door de Europese keukens

Allemaal instappen! We kijken er naar uit om samen met jou weer een culinaire ontdekkingsreis te maken. In het eerste deel van het receptenboekje waren we internationaal op weg van Marokko naar Egypte naar Thailand. Deze keer blijven wij - Home Sweet Home - in Europa.

In dit boekje vind je niet alleen feiten over de betreffende nationale keuken, maar ook zes typische recepten om zelf te maken. Zo kun je gemakkelijk de klassiekers van de Europese keuken thuis ervaren. En bij een geweldig portie fish and chips denken aan de laatste vakantie in Engeland. Kom je? Wij nemen je graag mee!

Goede reis en veel plezier tijdens het proeven.

Het team van Carlieke & Tante Fanny



Portugal

Nationaal gerecht: Bacalhau (gedroogde kabeljauw)

Culinaire klassiekers: Caldo Verde (aardappelkoolsoep met chorizo), Feijoada (bonenstoofpot), Sardinhas assadas (gegrilde sardines), Pastéis de nata (bladerdeegtaartjes met pudding)

Authentieke dranken: wijn, Ginjinha (zure kersenlikeur)

Onmisbare kruiden: knoflook, koriander, nootmuskaat, kruidnagel, oregano, tijm, paprika, laurier, piripiri (een chilivariant)

Culinaire invloeden: Vooral in de steden zijn de invloeden van de voormalige Portugese koloniën merkbaar, die veel nieuwe kruiden en voedsel naar Portugal brachten. In de keuken kom je Braziliaanse, Afrikaanse, Arabische, Indiase en Chinese invloeden tegen. Omdat Portugal 60 jaar lang deel uitmaakte van Spanje kenmerkt de Portugese keuken zich ook door Spaanse, Engelse en Franse elementen.

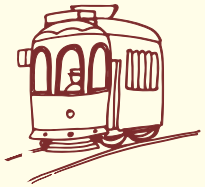
Eetgewoonten: Zoals vaker het geval in zuidelijke landen, is het ontbijt in Portugal niet het vermelden waard. De eetcultuur verschilt van regio tot regio. Aan de kust wordt bij voorkeur vis gegeten, landinwaarts meer vlees. De Portugese keuken is eenvoudig en stevig, stoofschotels en soepen zijn essentieel.

Wist je dat...
... er nergens anders in Europa meer unieke rode en witte druivensoorten groeien dan in Portugal?

Tip

Je kunt het deeg ook 10 minuten voorbakken. Druk met een lepel het deeg een beetje terug in het midden. Blind bakken gedurende 15 minuten op ca.170° C (boven- en onderwarmte). Dit maakt het bladerdeeg bijzonder knapperig en krokant.

Portugal



Pastéis de nata

Ingrediënten voor 12 porties (1 muffin blik):

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

2 el kaneel
250 ml melk
100 g kristalsuiker
1 vanillestokje, uitgeschraapt
10 g maïzena
1 tl citroenschil, onbehandeld, vers geraspt
2 eidooiers
1 ei
poedersuiker om te strooien

ca. 30 min. | 220° C | 200° C

1. Verwarm de oven voor op 220° C (boven- en onderwarmte) en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de melk langzaam met suiker, vanille en citroenschil. Meng maïzena met 2 el koud water en roer door de melk. Breng aan de kook en laat een beetje afkoelen. Voeg dan de dooiers en het ei toe en roer goed door.
3. Rol het bladerdeeg uit met het opgerolde bakpapier, bestrooi met een beetje kaneel en rol het deeg in de lengte op.
4. Snijd in 12 gelijkmatige plakjes. Druk de deegplakken plat (of rol ze uit met de deegroller) en leg ze in muffinvormpjes.
5. Giet de vormpjes voor 3/4 vol met de pudding en bak de Pastéis de nata in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin.
6. Laat dan een beetje afkoelen, bestrooi met een beetje poedersuiker. Serveer lauw warm.

Frankrijk

Nationaal gerecht: Coq au vin (kip in witte wijnsaus)

Culinaire klassiekers: Cassoulet (bonenstoofpot met eendenbouten en varkensvlees), Bouillabaise (vissoep), Ratatouille (groentestoofpot)

Authentieke drankjes: Café au Lait (melkkoffie), champagne, Pastis (anijsbrandewijn), Chouchen (honingcider uit Bretagne), cider (mousserende appelwijn), wijn

Onmisbare kruiden: dragon, knoflook, selderij, Piment d'Espelette (chilikruid van gorria pepers), kruidnagel, bonenkruid, rozemarijn, oregano, tijm, basilicum

Culinaire invloeden: De Franse keuken wordt beschouwd als de meest invloedrijke regionale keuken in Europa. Omdat Parijse chef-koks in de tijd van Lodewijk XIV in heel Europa gewild waren, verspreidde deze keuken zich in een mum van tijd. De Franse keuken varieert natuurlijk van regio tot regio, maar de nationale Franse keuken is in heel de wereld een begrip.

Eetgewoonten: Haute cuisine, de verfijnde nationale keuken, bestaat al sinds het begin van de 19e eeuw in Frankrijk. Dit omvat een klassiek meergangenmenu met ten minste drie gangen. Daarnaast zijn er ook veel bekende stoofschotels uit de landelijke keuken zoals Pot-au-feu of Cassoulet.

Wist je dat...
... er jaarlijks zes miljard baguettes worden verkocht in Frankrijk? Omgerekend eet iedere Fransman een half stokbrood per dag. 90 procent van de Fransen koopt zijn stokbrood iedere dag vers.

Frankrijk

Tip

In plaats van de tomaten kun je ook 500 g gehakte paprika gebruiken!

Tomaat Tarte Tatin

Ingrediënten voor 1 taart:

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

3 el suiker
3 el witte balsamico azijn
400 g cherrytomaatjes, gehalveerd
2 takjes rozemarijn en tijm
4 takjes verse dragon als garnering, alternatief basilicum
zout en peper, gemalen

1 ovenvaste, gecoate pan ϕ22-24 cm
(! Handvat moet hittebestendig zijn!)

25-30 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. Verwarm een ovenbestendige, gecoate pan op het fornuis. Voeg suiker en azijn toe en laat 5 minuten zachtjes koken, om lichte karamel te maken.
3. Voeg cherrytomaatjes, rozemarijn en tijm toe en breng op smaak met peper en zout. Rol het deeg uit en leg het losjes over de tomaten, snijd het overstekende deeg langs de pan af en leg in gelijkmatige stukken op het deeg. Prik het deeg meerdere keren door met een vork.
4. Zet de pan op het middelste rooster in de oven en bak de tarte tartin in 25 - 30 minuten goudbruin.
5. Leg na het bakken voorzichtig op een bord en garneer met dragon. Serveer direct zodat het bladerdeeg niet zompig wordt.

Italië

Nationaal gerecht: Pasta

Culinaire klassiekers: pizza, lasagne, Arancini (gebakken rijstballetjes met vulling), risotto, minestrone

Authentieke dranken: Limoncello, wijn, Espresso, Spritz (prosecco met Aperol en soda), water, Aranciata (sinaasappellimonade), Grappa

Onmisbare kruiden: basilicum, oregano, rozemarijn, salie, laurier, tijm, jeneverbes, munt, Peperoncini (kleine, rode chilivariëteit)

Culinaire invloeden: De Zuid-Tiroolse keuken combineert Oostenrijks-Hongaarse elementen, zoals te zien is in de Apfelstrudel of de vele soorten knoedels. Het noorden van Italië wordt sterk beïnvloed door buurlanden. Hoe zuidelijker je gaat, hoe authentieker de keuken wordt.

Eetgewoonten: Omdat het overdag te warm is, eten Italianen de hoofdmaaltijd pas 's avonds. Traditioneel bestaat het uit verschillende gangen (antipasti - voorgerecht, primi piatti - 1e gang, secondi piatti - 2e gang, dolci, caffè e aperitivo - dessert) en is het eigenlijk altijd een feestje. In ieder geval wordt er met de familie samen gegeten.

Wist je dat...
... in Italië een koffie staand drinken goedkoper is dan wanneer je hem aan een tafel drinkt?

Tip

In plaats van Amaretto kun je ook een Italiaanse zoete wijn of appelsap gebruiken voor een alcoholvrije variant!

Italië

Torta di semolino al cioccolato

Ingrediënten voor 1 taart:

1 rol **Tante Fanny Verse quiche - & taartdeeg 300 g**

250 ml slagroom
250 g pure chocolade, grof gehakt
500 ml melk
snufje zout
120 g tarwegriesmeel
120 g suiker
50 ml Amaretto
3 eieren (M)

Optioneel voor decoratie:
verse aardbeien, chocoladeschilfers en chocoladekoekjessticks

50 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. Breng ondertussen voor de chocoladecrème slagroom aan de kook, haal van het vuur en voeg chocolade toe. Roer tot er een homogene massa is gevormd. Voor gebruik laten afkoelen door er af en toe in te roeren.
3. Rol het deeg uit en leg het in een ingevette taartvorm (ϕ 26 cm), versterk de rand met het overtollige deeg. Dek deeg af met het afgerolde bakpapier en vul met gedroogde peulvruchten. Bak blind af in de oven gedurende 25 minuten op het laagste rooster, totdat het deeg goudbruin is.
4. Breng de melk en het zout aan de kook in een pan, roer het griesmeel erdoor, zet het vuur lager en blijf roeren tot het mengsel aanzienlijk dikker wordt. Haal van het vuur. Roer de suiker, amaretto en een voor een de eieren erdoor heen.
5. Verdeel de warme griesmeel gelijkmatig over het voorgebakken deeg en bak de taart in ongeveer 25 minuten gaar. Laat dan helemaal afkoelen.
6. Giet de chocoladecrème over de taart en zet minstens 1 uur in de koelkast. Versier naar eigen inzicht voor het serveren.

Polen

Nationaal gerecht: Bigos (stoofpot met zuurkool en kool, diverse soorten vlees en worst, champignons en wortel)

Culinaire klassiekers: Pirogues (pastakussentjes met verschillende vullingen). Barsczc (bietensoep), Zrazy (gevulde en gestoofde vleesbroodjes)

Authentieke dranken: zwarte thee met citroen en suiker, karnemelk, Zubrowka (bisongras wodka), Piwo (bier)

Onmisbare kruiden: marjolein, dille, piment, nootmuskaat, koriander, jeneverbes, laurier, karwij

Culinaire invloeden: De Poolse keuken is geïnspireerd door de Oosterburen, Scandinavië en Midden-Europa, specifiek door de Oostenrijks-Hongaarse keuken. Hongaarse goulash wordt er gegeten, maar ook Wiener Schnitzel of Kaiserschmarrn.

Eetgewoonten: De hoofdmaaltijd in Polen wordt meestal 's middags gegeten. Voor het hoofdgerecht is er een soepje. 's Ochtends en 's avonds staan vaak brood, worst en kaas op het menu.

Wist je dat...
... Polen graag bovengemiddeld vlees eten? Polen is een van de landen met de hoogste vleesconsumptie ter wereld. Het meest populair is varkensvlees.

Tip

Traditioneel eet je de Poolse Paszteciki met rode bietensoep!

Paszteciki z ciasta francuskiego

Ingrediënten voor 24 stuks:

1 rol **Tante Fanny Verse bladerdeeg 270 g**

1 kleine ui, fijngehakt
1 teentje knoflook, geperst
2 el boter
120 g champignons, in kleine stukjes gesneden
120 g gemengd gehakt
100 g zuurkool, uitgelekt en fijngehakt
1/2 bos peterselie, fijngehakt
1 ei, losgeklopt om te bestrijken
2 tl komijn
zout en peper, gemalen

ca. 20 min. | 200° C | 180° C

1. Fruit de ui en knoflook kort in boter, voeg champignons en gehakt toe, breng stevig op smaak met zout en peper en bak 10 minuten. Voeg dan zuurkool en peterselie toe en laat afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 200° C (boven- en onderwarmte) en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Rol het deeg met het opgerolde bakpapier direct uit op het bakblik en verdeel het één keer verticaal, één keer horizontaal, dan zijn er 4 deegplakken.
4. Leg 1/4 van de vulling aan de lange zijde van iedere deegplak. Bestrijk het deeg naast de vulling met opgeklopt ei en rol het deeg vanaf de vulling strak op (als kleine strudels) met de naad naar beneden.
5. Verdeel iedere deegrol in 6 stukken, bestrijk ze met ei en bestrooi met komijn.
6. Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak de Paszteciki in ongeveer 20 minuten goudbruin.

Engeland

Nationaal gerecht: Fish and Chips

Culinaire klassiekers: rosbief, Yorkshire pudding, kip Tikka Masala, pies

Authentieke dranken: zwarte thee met melk, bier, cider,
loe gin (vruchtenlikeur op basis van gin)

Onmisbare kruiden: mosterd, munt, rozemarijn, kerriepoeder, peper, dille

Culinaire invloeden: Omdat Bangladesh lange tijd een Britse kolonie was, vluchtten velen in de jaren 60 vanwege onlusten naar het moederland. Daarom zijn Indiase curry's overal verkrijgbaar. De kip Tikka Masala is zo populair dat het wordt beschouwd als het tweede Engelse nationale gerecht naast Fish and Chips.

Eetgewoonten: De Engelsen houden van een stevig ontbijt. Het Full English Breakfast bestaat uit gebakken bonen, worstjes, gebakken spek, toast, bloedworst, gebakken tomaten en champignons, gebakken ei, thee of koffie.

Wist je dat... .
.. de Engelsen chutney in Europa verspreiden? Als koloniale macht hadden ze toegang tot exotische specerijen en gerechten uit India en Azië, waar ze ook de chutney leerden kennen, deze naar Engeland brachten en bekend maakten in Europa.

Tip

In plaats van Quiche- en Taartdeeg kun je ook ons bladerdeeg gebruiken!

Engeland

Cornish Pasteitjes

Ingrediënten voor 8 stuks:

1 rol **Tante Fanny Verse Quiche & Taartdeeg 300 g**

100 g rosbief, in blokjes gesneden
100 g vastkokende aardappels, in blokjes gesneden
70 g geschrapte wortel, in blokjes gesneden
1 kleine ui, fijngehakt
1 el mosterd
1 ei, losgeklopt om te bestrijken
zout en peper, gemalen

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. Kruid het vlees, de aardappels, de wortelen en de ui met peper en zout en meng met mosterd.
3. Rol het deeg met het opgerolde bakpapier direct uit op de bakplaat en snijd 8 cirkels (ongeveer ϕ 9 cm) uit het deeg. Schep ongeveer 1 el van het mengsel op elke deegcirkel en hou 1 cm deegrand vrij.
4. Bestrijk deegranden met opgeklopt ei en vouw het deeg over de vulling. Druk de randen goed aan met een vork. Versier pasteitjes naar wens met de deegresten en bestrijk met ei.
5. Schuif het bakblik met de Cornish pasteitjes in het midden van de oven en bak ze in 25-30 minuten goudbruin.

Zweden

Nationaal gerecht: Köttbullar (kleine gehaktballetjes)

Culinaire klassiekers: Sill (haring), Janssons frestelse (aardappel vis gratin), Smörgåstårtå (brood opgestapeld als een sandwich met romig, pittig beleg)

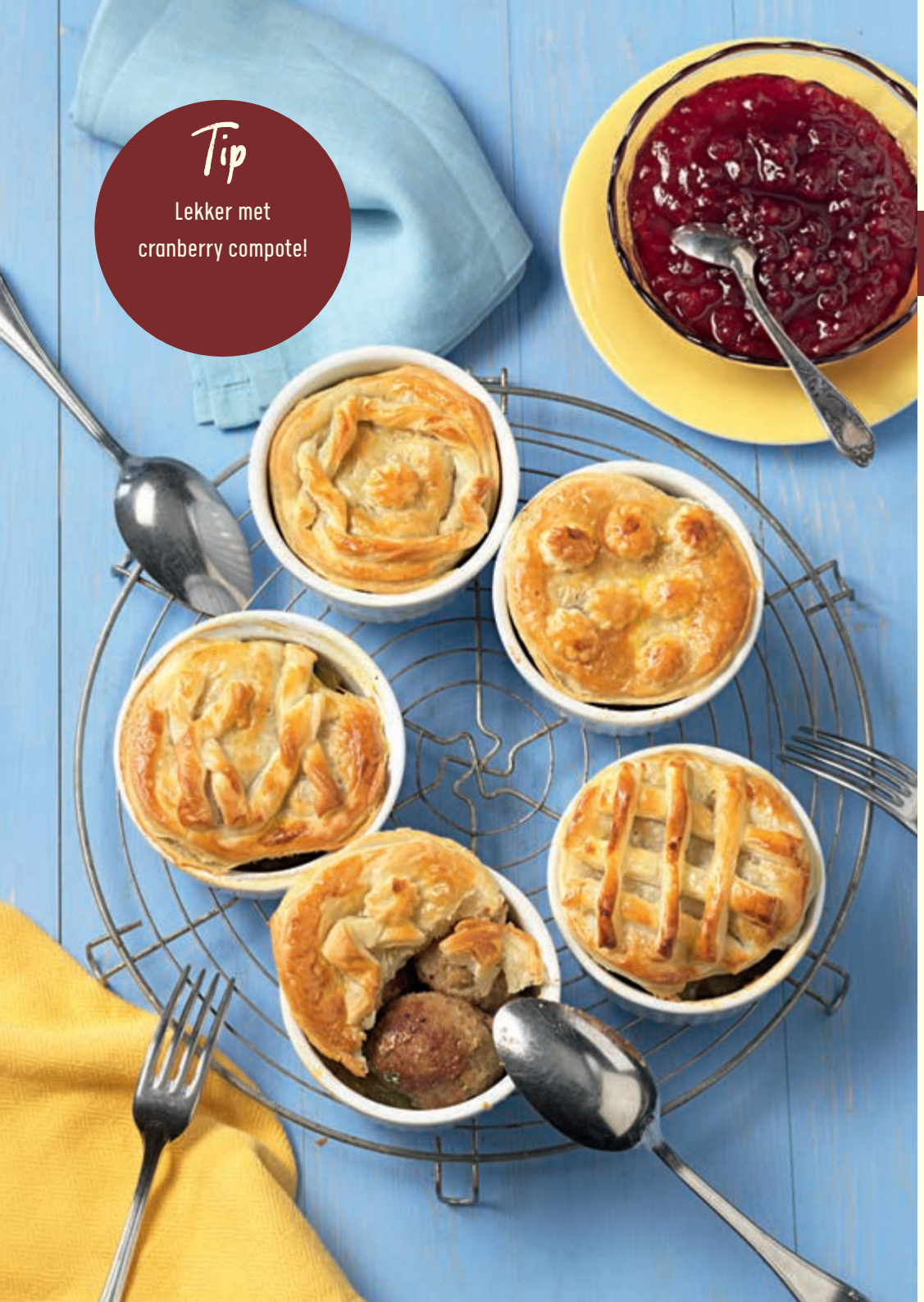
Authentieke dranken: koffie, bier, Aquavit (Zweedse brandewijn met komijn en en/of dillezaad)

Onmisbare kruiden: dille, kardemom, kruidnagel, piment, kaneel, saffraan

Culinaire invloeden: Dankzij de Vikingen kwamen exotische specerijen al vroeg naar Zweden. Ook de vele immigranten uit Duitsland, Finland en Wallonië (een regio in België) hadden een sterke invloed op de Zweedse keuken.

Eetgewoonten: De Zweedse keuken is eenvoudig en ongecompliceerd. Klassieke huisgemaakte gerechten, soms met specifieke ingrediënten zoals elandvlees of ingelegde haring. Ander wildsoorten, zalm en veel aardappelen maken ook deel uit van de Zweedse eettraditie.

Wist je dat...
... de Zweden graag koffiepauzes nemen? Dat noemen ze "Fika". Naast koffie hoort daar ook een zoet gebakje (de Zweden worden beschouwd als de uitvinders van het kaneelbroodje) of een stuk taart bij. En omdat elke Zweed bijna acht kilo koffie per jaar drinkt, staat Zweden op de 3e plaats in de wereldranglijst van koffieconsumptie.



Tip

Lekker met cranberry compote!

Köttbullar Pot Pie's

Ingrediënten voor 8 stuks:

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

250 g gemengd gehakt
30 g paneermeel
80 ml slagroom
1 el mosterd
1 ei (M)
1 ei, losgeklopt om te bestrijken
1 bouillonblokje voor vlees
2 tl ahornsiroop of suiker
1/2 bos peterselie, fijngehakt
300 g vastkokende aardappels, in blokjes gesneden
2 el Bak & Braadolie
zout en peper, gemalen

25-30 min. | 200° C | 180° C

1. Meng het gehakt met paneermeel, 30 ml room, mosterd en 1 ei en breng op smaak met peper en zout. Laat 10 minuten rusten en draai er dan 24 ballen ter grootte van een tafeltennisballetje van.
2. Bak Köttbullar in olie goudbruin en giet er vervolgens 200 ml water bij. Voeg het bouillonblokje en 50 ml room toe en laat 10 minuten sudderen. Breng op smaak met ahornsiroop, zout en peper. Meng er peterselie door.
3. Verwarm de oven voor op 200° C (boven- en onderwarmte) en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Verdeel de aardappelblokjes in 8 ovenvaste vormpjes en voeg daar de Köttbullar en de ingekookte saus aan toe.
5. Rol het deeg uit en snijd 8 cirkels (ø 10 cm) uit. Leg deegcirkels op de vormpjes en prik meerdere keren met een vork. Versier naar wens met de deegresten en bestrijk met opgeklopt ei.
6. Schuif de vormpjes op het rooster in het midden van de oven in en bak de potpie's in 25-30 minuten goudbruin. Warm serveren.

Zin in internationale receptinspiratie?

Kalkoen

Griekenland

India

Egypte

Thailand

China

Marokko

Spanje

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl