CREATIEVE BARBECUE BIJGERECHTEN VOOR JOUW zomerfeest

Tante Fanny



WWW.TANTEFANNY.NL

Fannyfastisch simpel!



VRIJ VAN
CONSERVERINGSMIDDELEN
SMAAKVERSTERKERS
KLEURSTOFFEN

VEGAN

GESCHIKT VOOR VEGETARIËRS EN VEGANISTEN ✓



... Bereidingstijd

... Baktijd

... Boven/ onderwarmte

... Hetelucht

GA GENIETEN VAN:

onze creatieve barbecue bijgerechten

De temperaturen stijgen eindelijk, het weer wordt vriendelijker en we willen maar één ding: naar buiten! Heb je je barbecue dit jaar al gebruikt? Zo niet, dan is het hoog tijd. We kunnen niet wachten en laten je graag in dit receptenboekje onze favoriete bijgerechten zien voor bij de barbecue.

In dit receptenboekje laten we je zien hoe je een snelle **galette met courgette** (zonder een bakblik te gebruiken), **'s zomerse bladerdeeghapjes met aubergine en courgette of een breekbrood van pizzadeeg met verse kruiden** kunt bereiden. En niet te vergeten een **pittige en knapperige flammuchen met chorizo**. En wat zou een barbecuepartij zijn zonder dessert? We raden de **zoete galette met nectarines en een bolletje vanille-ijs aan**.

Serveer al deze heerlijkheden bij je eigen georganiseerde barbecue of neem ze mee bij een uitnodiging. De meeste recepten kun je prima voorbereiden en meenemen.
Wij wensen je een fijne zomer en veel plezier op je volgende barbecuefeest.

Carlieke en Tante Fanny's team





TIP:

JE KUNT HET RICOTTA-MENGSEL OOK OP SMAAK BRENGEN MET GEDROOGDE TOMATEN EN GEHAKTE OLIJVEN.



quiche- en taartdeeg

courgette



Galette

MET COURGETTE EN RICOTTA

Ingrediënten voor 1 Galette:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g

- 250 g ricotta
- 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 citroen (liefs biologisch), rasp de schil
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el verse tijm, fijngehakt
- cayennepeper, gemalen
- zout, gemalen
- 1 kleine courgette, in dunne plakjes gesneden
- 2 el Parmezaanse kaas, geraspt voor de garnering
- 1 ei, geklutst, om te bestrijken
- een beetje olijfolie

ca. 20 Min. | 35 - 40 Min. | 220° C | 200° C

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven-/onderwarmte en het deeg volgens de instructies op de verpakking voorbereiden.

2. Meng de ricotta, Parmezaan, citroen, knoflook en tijm. Breng op smaak met zout en een snufje cayennepeper.

3. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat en smeer het mengsel over het deeg. Laat een rand van ongeveer 3 cm vrij. Beleg het mengsel dakpansgewijs met de courgette.

4. Vouw de deegrand over de courgette. Bestrijk de rand met het ei en bestrooi de deegrand met Parmezaanse kaas.

5. De galette onderin de oven in 35 - 40 min. goudbruin bakken. Besprenkel de galette met olijfolie vlak voor het serveren.







Hapjes van bladerdeeg

MET COURGETTE EN AUBERGINE

Ingrediënten voor 8 stuks:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 125 g crème fraîche
- een handje vol munt, fijngesneden
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt
- 8 aubergine of courgette schijven
- 1 el olijfolie
- zout en peper, gemalen
- paar blaadjes munt voor de decoratie

ca. 10 Min. | ca. 15 Min. | 200° C | 180° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen en in 8 gelijke stukken snijden. Deze stukken deeg in het midden met een vork inprikken.
3. Crème fraîche met munt en knoflook mengen en met zout en peper op smaak brengen. Smeer ca. 1 eetlepel over het deeg, laat hierbij de randen vrij. Smeer de plakken aubergine of courgette in met olijfolie en leg een plak op het mengsel. Met zout en peper op smaak brengen. (Als het een kleine courgette of aubergine is, leg dan 2 plakken op het mengsel).
4. Bak de hapjes in het midden van de oven in ca. 15 min. goudbruin. Na het bakken met munt bestrooien.







Flammkuchen

MET ANSJOVIS EN CITROEN

Ingrediënten voor 12 flammkuchen driehoekjes:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g**

- 150 g ricotta
- 1 biologische citroen, de rasp
- 1 el chilivlokken
- 10 ansjovisfilets, in stukjes gesneden
- een handje verse peterselie

ca. 10 Min. | 15 - 20 Min. | 220° C | 200° C

1. Oven op 220 ° C boven-/ onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Meng de ricotta met de citroenrasp.
3. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat en snijd het deeg in 6 vierkanten. Halveer elk deegstuk diagonaal, zodat er 12 driehoeken worden gevormd.
4. Verdeel de ricotta over elke driehoek en laat een rand vrij van ongeveer 0,5 cm. Strooi de chilivlokjes erover en verdeel de ansjovis over de ricotta.
5. Flammkuchen in het midden van de oven gedurende 15 - 20 min. krokant afbakken. Bestrooi met peterselie voor het serveren.





Knoflook breekbrood

MET KRUIDEN

VEGAN

Ingrediënten voor 1 knoflook breekbrood:

- 2 rollen **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g**
- of: 2 rollen **Tante Fanny Vers Spelt Pizzadeeg 400 g**

- 80 ml olijfolie
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 bosjes peterselie, fijngehakt
- 6 takjes tijm, fijngehakt
- 6 takjes rozemarijn, fijngehakt
- een beetje zeezout naar smaak
- een beetje olijfolie om de vorm mee in te vetten

ca. 10 Min. | ca. 35 Min. | 190° C | 170° C

1. Verwarm de oven voor op 190° C boven-/onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Meng de olijfolie met knoflook, peterselie, tijm en rozemarijn en breng op smaak met zeezout.
3. Rol de degen uit op het meegerolde bakpapier en verdeel het mengsel van knoflook en kruiden over de 2 rollen deeg. Sla bij beiden degen het onderste deel van het deeg naar het midden en sla de andere kant er overheen.
4. Snijd beide rollen deeg in 6 gelijke stukken en plaats ze losjes in een ingevette taartvorm.
5. Bak het breekbrood onderin de oven gedurende 35 min. tot het goudbruin is.







Bladerdeegstengels

MET PAPRIKA

VEGAN

Ingrediënten voor 20 Bladerdeegstengels:

- 2 rollen **Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g**
- 120 g tomatensaus
- 120 g tomatenpuree
- 2 scherpe chilipepers, fijngesneden
- 2 gele paprika's, fijngesneden
- zout en peper, gemalen
- gerookte paprikapoeder
- maanzaad, om te bestrooien

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

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Meng de tomatensaus en tomatenpuree, voeg de chilipeper en paprika toe en breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder.
3. Rol het eerste deeg uit op het meegerolde bakpapier en verdeel hierover de tomatensaus. Rol het tweede deeg uit en plaats het op het eerste deeg en verwijder het bakpapier aan de bovenkant van het tweede deeg.
4. Snij het deeg in de breedte in stroken van ongeveer 2 cm, zodat er 20 stroken worden gevormd. Twist iedere strook, bestrijk met water en besprenkel met maanzaad.
5. Bak de stengels in het midden van de oven in ca. 20 min. tot ze goudbruin zijn.



pizzadeeg met saus



Pizzaballetjes

MET PROSCIUTTO EN TONIJN

Ingrediënten voor ca. 24 balletjes:

- 2 rollen **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g**
- 2 rollen **Tante Fanny Vers Rustiek Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g**
- 10 basilicumblaadjes, fijngehakt
- olijfolie om in te vetten

Voor de Prosciuttovulling:

- 12 plakjes prosciutto
- 125 g mozzarella, in kleine stukjes gesneden
- 12 cherrytomaatjes, gehalveerd
- 2 el olijfolie
- 1 el verse rozemarijn, grofgehakt
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt

Voor de tonijnvulling:

- 125 g tonijn in olijfolie, uitgelekt
- 1 rode ui, fijngesneden
- 50 g knoflookboter, gesmolten

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

1. Oven op 200° C boven- / onderwarmte voorverwarmen. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit. Snijd beide stukken deeg 2 keer in de lengte en 3 keer in de breedte, zodat er 12 vierkantjes per deeg ontstaan.
3. Bestrijk elk vierkant met wat tomatensaus en bestrooi met basilicum.
4. Beleg 12 vierkantjes met 1 tl mozzarella, 1 plakje prosciutto en een gehalveerde cherrytomaat. Bedek de andere 12 vierkantjes met 1 tl tonijn en 1 tl rode ui. Vouw de punten naar binnen en druk de openingen dicht. Maak er vervolgens balletjes van.
5. Vet een grote ovenschaal in met olijfolie. Plaats de deegballetjes losjes met de opening naar beneden in de ovenschaal.
6. Besprenkel de prosciutto-balletjes met olijfolie en bestrooi met Parmezaanse kaas en rozemarijn.
7. Bak de balletjes in het midden van de oven gedurende 20 - 25 min. Bestrijk de tonijnballetjes na het bakken met knoflookboter.

TIP:

SERVEER MET EEN FRISSE SALADE. IN PLAATS VAN CHORIZO EN MANCHEGO KUN JE OOK SALAMI EN PITTIGE KAAS GEBRUIKEN





flammkuchendeeg



chorizo

PAPRIKA

Flammkuchen

MET CHORIZO EN PAPRIKA

Ingrediënten voor 10 stuks:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g**
- 125 g crème fraîche
- rasp van 1 (biologische) sinaasappel
- 1 rode paprika, in reepjes
- 100 g chorizo, in dunne plakjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 50 g Manchegokaas, geraspt
- zout en peper naar smaak
- verse tuinkers om te garneren

ca. 15 Min. | 15 - 20 Min. | 220° C | 200° C

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven- / onderwarmte en verwerk het deeg direct uit de koelkast.
2. Meng de crème fraîche met de rasp van de sinaasappel en breng op smaak met zout en peper.
3. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat, vouw de deegranden 1 cm om en druk stevig aan.
4. Verdeel de crème fraîche tot aan de rand van het deeg. Beleg met paprika, chorizo, knoflook en manchego.
5. Bak 15-20 min. onderin de oven tot de flammkuchen knapperig is. Bestrooi dan met wat tuinkers.



TIP:

DE TAART IS OOK HEEL LEKKER MET BIJVOORBEELD PRUIMEN OF PERZIK.

NAAR VIDEO





met nectarines

Nectarine galette

MET IJS

Ingrediënten voor 1 galette:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Quiche- en Taartdeeg 300 g**
- 150 g abrikozen jam
- 60 g amandelen, geraspt
- 4 grote nectarines, in plakjes gesneden
- 1 el rietsuiker
- 3 bolletjes vanilleijs

ca. 15 Min. | 35 - 40 Min. | 200° C | 180° C

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen.
3. Abrikozenjam over de deegbodem verdelen, hierbij een rand van ca. 3 cm rondom vrijhouden. Met amandelen bestrooien en de nectarines in een cirkel erover leggen.
4. Deegrand over de vulling vouwen en met water bestrijken. Rand met rietsuiker bestrooien.
5. Galette onderin de oven in 35 - 40 min. bakken. Voor het serveren 3 bolletjes ijs op de galette leggen.

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