

OP CULINAIRE RONDEIS met Tante Fanny



ONZE **CULINAIRE** *stops:*

Marokko	4
Spanje	8
Griekenland	12
Turkije	16
Egypte	20
India	24
China	28
Thailand	32



... Bereidingstijd



... Baktijd



... Boven-/ onderwarmte



... Netelucht



ANDERE LANDEN, ANDERE KEUKENS *Een kleine culinaire reisgids*

Wil je samen met Tante Fanny op culinaire ontdekkingsreis? Ga met ons mee en krijg een portie vakantie op je bord! In dit receptenboekje hebben we 8 bestemmingen gekozen waar het hart van elke fijnproever echt sneller van gaat kloppen.

Van Marokko tot Egypte tot Thailand, we hebben niet alleen authentieke recepten op basis van de landen voor je verzameld maar ook veel specifieke keukenfeitjes per land voor je op een rijtje gezet.

Goede reis en veel plezier tijdens het proeven!

Carlieke & het team van Tante Fanny





1. MAROKKO



Nationaal gerecht:

couscous

Culinaire klassiekers:

tajine (groente- en vleesstooftpot),
harira (soep met vlees, kikkererwten en linzen),
briouats (knoedels met vleesvulling)

Authentieke drankjes:

munthee gemaakt van verse munt, koffie

Onmisbare kruiden:

ras el hanout (kruidenmengsel van 35 kruiden voor
tajine en couscous), komijn, koriander, peterselie,
saffraan, kaneel, gember

Culinaire invloeden:

de Marokkaanse keuken is vooral geïnspireerd door
Spanje en Frankrijk. Er zijn baguettes op elke hoek
van de straat te koop en in het noorden serveren
ze ook typisch Spaanse gerechten zoals tapas of
paella.

Eetgewoonten:

in Marokko worden er tijdens de maaltijd meerdere
gangen geserveerd, vrienden en familie worden
vaak uitgenodigd - Marokkanen zijn altijd
voorbereid op bezoek.

Wist je dat ...

... een Amerikaanse vrouw het Rick's Café uit de
klassieke film „Casablanca” in de miljoenenstad
heeft nagebouwd?



TIP:
JE KUNT DEZE
BRIQUATS OOK MET
ONS FILODEEG
MAKEN



Marokkaanse briquats VAN BLADERDEEG

Ingrediënten voor ca. 12 stuks:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 100 g lams- of rundergehakt
- 50 g feta, verkruid
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- ½ bosje munt en/of peterselie, fijngehakt
- 2 tl van elk citroenrasp en -sap
- 1 el olie
- ½ tl gemalen komijnzaad
- zout en peper, gemalen
- 1 ei, losgeklopt om te bestrijken
- 1 el zwart komijnzaad ter garnering

1. Verwarm de oven voor op 220 °C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking.
2. Gehakt met feta, ui, knoflook, kruiden, citroenrasp en sap en olie mengen. Kruiden met komijn, zout en peper.
3. Deeg direct met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat en in 12 gelijke vierkanten snijden.
4. Schep 1 eetlepel van de vulling in het midden van elk stuk deeg. Bestrijk de randen met ei en maak er een driehoek van. De randen goed aandrukken met een vork.
5. Bestrijk het oppervlak van het deeg met ei en strooi er komijnzaad over.
6. In het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin bakken.



ca. 15 Min.



ca. 20 Min.



220 °C



200 °C



2. SPANJE



Nationaal gerecht:

paella

Culinaire klassiekers:

tapas (kleine hapjes), tortilla (aardappelomelet), crema catalana (dessertcrème met een laagje karamel)

Authentieke drankjes:

horchata (tjgernotenmelk), granizado (fris vruchtendrankje van geschaafd ijs en fruitsiroop), tinto de verano (rode wijn gemengd met frisdrank)

Onmisbare kruiden:

saffraan, knoflook, pimentón (gerookt paprikapoeder), laurier, koriander, rozemarijn, tijm, citroen

Culinaire invloeden:

de Arabieren brachten veel groenten en specerijen zoals kikkererwtten, aubergine of knoflook naar Spanje. Olijfbomen en wijn werden geleverd door de Romeinen en Feniciërs.

Eetgewoonten:

Spanjaarden eten 's avonds laat - meestal tussen 21.00 uur en 23.00 uur. Meestal eten ze dan wat salade, brood, kaas en tapas.

Wist je dat ...

... 's werelds eerste doorgegeven recept uit Spanje komt? In 1024 schreven monniken het recept voor knoflooksaus in de Codex Romanorum.



TIP:

EIWIT KUN JE IN EEN GOED
AFGESLOTEN BAKJE TOT WEL
6 MAANDEN IN DE VRIEZER
BEWAREN EN LATER VOOR
BIJVOORBEELD SCHUIMPJES OF
KOKOSMAKRONEN
GEBRUIKEN.

Spaanse crema catalana TAART

Ingrediënten voor 1 taart ø 26 cm:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg 300 g
- een beetje boter om in te vetten
- ca. 400 g gedroogde peulvruchten om blind te bakken
- 4 blaadjes gelatine
- 500 ml melk
- 20 g maïzena
- 5 eidooiers
- 100 g ruwe rietsuiker + extra om te karamelliseren
- ½ onbehandelde citroen, schil geraspt
- ½ tl kaneel

1. Verwarm de oven voor op 190°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking. Vet de taartvorm in met boter.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit en leg het in de taartvorm. Versterk de randen met het overhangende deeg. Prik met een vork wat gaatjes in de deegbodem.
3. Bedek het deeg met bakpapier voor het blind-bakken en vul de bakvorm met peulvruchten. Bak ca. 45 minuten op het onderste rooster tot de bodem gaar is.
4. Haal de vorm uit de oven, verwijder de peulvruchten en laat de bodem afkoelen. Week de gelatine in koud water.
5. Breng 450 ml melk aan de kook. Resterende koude melk met maïzena, eidooiers, suiker, citroenschil en kaneel doorroeren tot een gladde massa. Voeg snel toe aan de hete melk en laat het onder krachtig roeren ca. 1 minuut koken.
6. Knijp de gelatine goed uit, roer het door de room en verdeel het mengsel over de taartbodem. Zet de taart minstens 4 uur in de koelkast.
7. Haal de taart uit de vorm en bestrooi vlak voor consumptie met een beetje suiker. Karamelliseer de suiker met een kleine gasbrander.



ca. 20 Min.
+ min. 4 uur koeltijd



ca. 40 - 50 Min.



190 °C



170 °C



3. GRIEKENLAND



Nationaal gerecht:

moussaka (braadpan met aubergine en gehakt)

Culinaire klassiekers:

bifteki (burgers), souvlaki (vleesspies), galakta boureko (dessert van griesmeel en filodeeg)

Authentieke drankjes:

authentieke dranken: ouzo (anijdsdrank), Grieks bier, retsina (droge witte wijn), elliniko (Griekse koffie), frappé (ijskoffie)

Onmisbare kruiden:

oregano, tijm, rozemarijn, paprika, kervel, anijs, munt, salie, kaneel

Culinaire invloeden:

de Griekse keuken is geïnspireerd door India, de Balkan en de Arabische keuken.

Eetgewoonten:

de meeste Grieken ontbijten alleen met koffie en een zoet gebakje, het diner (vanaf 21.00 uur) is des te uitgebreider.

Wist je dat ...

... schapen- en geitenvlees voor de Grieken onmisbaar is? Binnen de EU hebben ze het hoogste verbruik per hoofd van de bevolking.



TIP:

EEN MOOIE VORM IN HET DEEG
ONTSTAAT DOOR VOOR HET
BAKKEN MET EEN SCHERP MES
EEN RUITVORM IN HET DEEG
TE KERVEN (NIET
DOORSNIJDEN).



Griekse galaktoboureko

Ingrediënten voor 1 ovenschaal
(ca. 20 x 20 cm):

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 210 g suiker
- 1 tl citroenrasp en -sap
- 1 kaneelstokje
- 30 g fijne tarwegriesmeel
- ½ pakje vanille puddingpoeder
- 375 ml melk
- 1 ei en 1 eidooier
- 2 el boter, gesmolten

1. Verwarm de oven voor op 210°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking. Vet de ovenschaal in met een beetje boter.
2. 150 g suiker met 125 ml water, citroenrasp en -sap en kaneel aan de kook brengen. Laat de siroop afkoelen.
3. Griesmeel met puddingpoeder en wat koude melk tot een gladde massa roeren. Breng de rest van de melk aan de kook. Roer het griesmeelmengsel erdoor, roer tot het ingedikt is en haal van het fornuis.
4. Ei en eidooier mengen met 60 g suiker, roer dit door het hete griesmeelmengsel en laat het afkoelen.
5. Rol het deeg uit en leg de helft met het bakpapier in de vorm. Giet het griesmeelmengsel over het deeg en bedek dit met de andere helft van het deeg. Vouw de uitstekende randen om en druk ze vast aan het deeg van het onderste deeg.
6. Smeer een dun laagje boter over het oppervlak van het deeg en kerf er een mooie vorm in.
7. Bak het onderin de oven in ca. 35 minuten gaar.
8. Haal de galaktoboureko uit de oven en giet direct de koude siroop erover.



ca. 25 Min.



ca. 35 Min.



210 °C



190 °C



4. TURKIJE



Nationaal gerecht:

kuru fasulye pilav (bonenstoofpot met rijst)

Culinaire klassiekers:

lahmacun (Turkse pizza met gehakt), köfte (gehaktballetjes of broodjes met specerijen), pide (gevulde broodbootjes)

Authentieke drankjes:

Turkse koffie, zwarte thee, salep (melk met suiker en poeder van orchideewortels), raki (anijdsdrank)

Onmisbare kruiden:

chili, munt, sesam, komijn, zwarte komijn, peterselie

Culinaire invloeden:

de Turkse keuken combineert Indiase, Perzische, Koerdische en Arabische elementen maar ook Mediterrane en Kaukasische.

Eetgewoonten:

traditioneel worden in Turkije bij de borrel of voor het hoofdgerecht koude voorgerechten, de meze, geserveerd.

Wist je dat ...

... de aubergine in Turkije „vlees voor arme mensen“ heet? De Turken kennen 40 verschillende soorten bereidingen.



TIP:

WANNEER JE MET BOVEN-
EN ONDERWARMTE BAKT, MOETEN
DE BAKBLIKKEN NA ELKAAR OP
DE 2E RICHEL VAN ONDER IN
CA. 20 MINUTEN GEBAKKEN
WORDEN.



Turkse pide

Ingrediënten voor 6 stuks:

- 1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
- 125 g rundergehakt
- 200 g tomatenblokjes, uitgelekt
- ½ ui, fijngesnipperd
- ½ kleine groene paprika, fijngesneden
- ¼ bosje peterselie en/of munt, fijngesneden
- 2 el olijfolie
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl chilipoeder
- 50 g feta
- zout en peper, gemalen

1. Verwarm de oven voor op 190°C hetelucht.
2. Voor de topping: gehakt met tomaten, uien, paprika, 2/3 van de kruiden en 3 eetlepels olijfolie mengen en goed op smaak brengen met de specerijen en peper en zout.
3. Verwerk het pizzadeeg rechtstreeks uit de koelkast en rol elk deeg uit op een 1 bakplaat. Het deeg verdelen in 3 gelijke stukken. Rol de randen een beetje naar binnen en maak er een bootvorm van.
4. Verdeel de vulling gelijkmatig over de pide en hou de randen hierbij vrij. Verkruiemel de feta eroverheen.
5. Bestrijk de randen van het deeg met de rest van de olijfolie. Bak de pides gelijk, of na elkaar, af in ca. 20 minuten. Bestrooi na het bakken met peterselie.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



210 °C



190 °C



5. EGYPTE



Nationaal gerecht:

koshari (linzen, rijst, noedels en kikkererwten met tomatensaus)

Culinaire klassiekers:

foul medammes (gekookte tuinbonen met specerijen), mahshi (met rijst en kruiden, en soms ook met gehakt, gevulde groenten, umm ali (gebak uit de oven met dadels en pistachenoten)

Authentieke drankjes:

shai (zwarte thee met munt), koffie met kardemom en kaneel, verse fruitsappen

Onmisbare kruiden:

komijn, koriander, kardemom, munt, paprika, venkel, laurier

Culinaire invloeden:

omdat Egypte lange tijd bij Turkije hoorde is de keuken ook vrij Turks. Ook vind je elementen uit Palestina, Syrië, Libië en Griekenland.

Eetgewoonten:

varkensvlees is volgens de islam verboden. De meeste Egyptische gerechten zijn overigens vegetarisch vanwege de kosten voor vlees.

Wist je dat ...

... Egyptenaren vanuit religieus oogpunt geen alcohol drinken? Ook toeristen mogen op straat geen alcohol nuttigen. In sommige steden, zoals Siwa, is er zelfs een algemeen alcoholverbod.



TIP:

UMM ALI WORDT
WARM OF KOUD BIJ
DE THEE OF ALS
DESSERT GEGETEN.

Egyptische umm ali

Ingrediënten voor 8 porties
(ø á 10 cm):

- 1 rol Tante Fanny
Vers Bladerdeeg 270 g
- 100 g dadels, fijngenhakt
- 50 g amandelen, gehakt
- 50 g pistachenoten, gehakt
- 25 g kokosrasp
- 500 ml melk
- 75 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- ¼ tl kaneelpoeder
- ¼ tl kardemompoeder
- 8 tl boter + iets meer om
in te vetten
- 8 tl honing om te sprenkelen

1. Verwarm de oven voor op 200°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de instructies op de verpakking. Vet de vormen (bijv. soufflévormen ø 10 cm) in met boter.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op een bakplaat uitrollen en met een vork inprikken.
3. Het deeg in het midden van de oven in 12-15 minuten bakken. Haal het deeg uit de oven en laat het afkoelen.
4. Breek het deeg in stukken van 2-3 cm en verdeel een derde ervan over de vormpjes. De dadels, amandelen, pistachenoten en kokosrasp mengen en een laagje van dit mengsel afwisselen met een laagje bladerdeeg. Sluit het mengsel af met een laagje bladerdeeg.
5. Melk met suiker, vanillesuiker en specerijen aan de kook brengen en verdelen over de vormpjes. Laat het 10 minuten weken.
6. Doe 1 theelepel boter in elke vorm en bak de gevulde vormpjes nog 20 minuten in de oven.
7. Haal de umm ali uit de oven en schep 1 theelepel honing over elk vormpje.



ca. 20 Min.
+ 10 min. rusttijd



ca. 32 - 35 Min.



200 °C



180 °C



6. INDIA



Nationaal gerecht:

curry

Culinaire klassiekers:

biryani (pittige rijst met vlees), tandoori kip (gemarineerd met yoghurt en kruiden), aloo paratha (platbrood met aardappelvulling)

Authentieke drankjes:

citroenfrisdrank, lassi (yoghurt drank), chai (thee met melk en veel suiker), suikerrietsap

Onmisbare kruiden:

koriander, kurkuma, kardemom, komijn, fenegriek, kaneel, chili, saffraan

Culinaire invloeden:

de Portugese invloed is bijzonder sterk omdat Vasco da Gama tussen India en Portugal een handelsroute had aangelegd.

Eetgewoonten:

Indiërs eten alleen met hun rechterhand omdat de linkerhand als onrein wordt beschouwd. Ze gebruiken alleen duim, wijs- en middelvinger.

Wist je dat ...

... 70 procent van alle specerijen ter wereld uit India komt?



TIP:

JE KUNT DE ALOO PARATHA OOK
IN EEN VOORVERWARME OVEN
OP 210 GRADEN BOVEN- EN
ONDERWARMTE (190 GRADEN
HETELUCHT) IN CA. 20 MINUTEN
GOUDBRUIN BAKKEN



Indiase aloo paratha MET KORIANDERDIP

Ingrediënten voor 8 porties
(ø á 10 cm):

- 1 rol Tante Fanny
Vers Pizzadeeg 400 g
- 350 g gekookte, afgekoelde
aardappelen, in kleine stukjes
gesneden
- 100 g lente-uitjes, in fijne ringen
gesneden
- ½ bosje peterselie, blaadjes
fijngesneden
- 1 tl garam marsala
(of gemalen komijn)
- 2 el ghee om te bestrijken, of olie
- 200 g yoghurt
- ½ bosje koriander, blaadjes
fijngesneden
- zout en peper, gemalen

1. Het deeg rechtstreeks uit de koelkast gebruiken. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op de bakplaat en snijd het deeg in 4 gelijke stukken.
2. Aardappelen met lente-uitjes en peterselie mengen en kruiden met de garam marsala, zout en peper. De vulling over de vier stukken deeg verdelen. De randen van elk stuk deeg licht bevochtigen met water, dubbel klappen en de randen goed aandrukken.
3. Verwarm een grote koekenpan met antiaanbaklaag op medium warmte. Bestrijk het deeg rondom met ghee of olie. Bak de aloo paratha aan beide kanten in ongeveer 5 minuten goudbruin met het deksel op de pan.
4. Meng ondertussen de yoghurt met de koriander en breng op smaak met peper en zout. Serveer de warme aloo paratha met de frisse korianderdip.



VERS
Pizzadeeg
met 2% extra-vrije olie
geschikt voor bakpapier



ca. 20 Min.



à 10 Min.



---- °C



---- °C



7. CHINA



Nationaal gerecht:

pekingeend

Culinaire klassiekers:

zoetzuur varkensvlees, gevulde dumplings met vlees of groenten in vele vormen (jiaozi, pot sticker, baozi), gebakken eieren met tomaten

Authentieke drankjes:

rijstwijn, pruimenwijn, groene thee, bai jiu (heldere schnaps)

Onmisbare kruiden:

vijfkruidenpoeder (anijs, venkel, peper, kaneel, gember), sechuanpeper, steranijs, chili. Daarnaast veel sauzen zoals sojasaus, oestersaus of bonensaus

Culinaire invloeden:

omdat China bijna net zo groot is als Europa, is de Chinese keuken super veelzijdig. Zij bestaat officieel uit 35 verschillende keukens en daarbij komen nog de culinaire invloeden van meer dan 50 minderheden.

Eetgewoonten:

In China hoeft niet iedereen een eigen gerecht voor zich te hebben. Er staan meerdere gerechten op tafel die worden gedeeld.

Wist je dat ...

... er meer dan 10.000 distilleerderijen in China zijn die bai jiu maken? De heldere schnaps is dan ook de meest gedronken sterke drank ter wereld.



TIP:

IN PLAATS VAN HOISINSAUS
KUN JE OOK TERIYAKI,
KNOFLOOKSAUS OF
ZOETZURE SAUS
GEBRUIKEN.

Chinese bar buns „hoisin”

VAN PIZZADEEG

Ingrediënten voor 12 stuks:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Pizzadeeg 400 g
- 100 g half om half gehakt
- 1 kleine gele paprika,
in dunne reepjes
- 1 kleine wortel, geschild
en in dunne reepjes
- 1 bosui, in dunne ringen
- 50 g hoisinsaus + extra om te
bestrijken
- 1 el sesamzaad om te bestrooien
- zout en peper, gemalen

1. Verwarm de oven voor op 210°C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Gehakt met paprika, wortel, bosui en hoisinsaus goed mengen en met zout en peper op smaak brengen.
3. Het deeg met het meegeralde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en in 12 gelijke vierkanten snijden.
4. Leg 1 eetlepel van de vulling in het midden van elk stuk deeg. Sla de hoekjes over het deeg, sluit de naden goed en maak er een balletje van. Leg ze met de naad naar beneden op de met bakpapier beklede bakplaat.
5. De bovenkant van het deeg met wat hoisinsaus bestrijken en met sesamzaadjes bestrooien.
6. Bak ze in de oven in ca. 12-15 minuten goudbruin.



ca. 20 Min.



ca. 12 - 15 Min.



210 °C



190 °C



8. THAILAND



Nationaal gerecht:

pad thai (rijstnoedels met verse groenten)

Culinaire klassiekers:

kao pad (gebakken rijst in vele variaties), gaeng (Thaise curry), mango met kleeftijst

Authentieke drankjes:

ijswater, vers kokossap, bier, fruitshakes

Onmisbare kruiden:

citroengras, gember, basilicum, koriander, chili

Culinaire invloeden:

het zijn de Aziatische, Indiase en Europese invloeden die de Thaise keuken vormen.

Eetgewoonten:

er zijn talloze eetstalletjes in Thailand. Daarom wordt ook overal gegeten. Trouwens, je kunt op bijna elke straathoek vers fruit kopen.

Wist je dat ...

... ze in Thailand met hun vingers gegeten hebben tot koning Mongkut in het begin van de 19e eeuw een lepel en vork introduceerde. Dat kwam door de vele internationale reizen.



TIP:

DEZE TAART KUN JE
PERFECT EEN DAG VAN
TEVOREN TE MAKEN.



THAISE mangotaart met kokos

Ingrediënten voor 1 taart ø 26cm:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg 300 g
- 450 g rijp mango vruchtvlees (bevroren en ontdooid of vers)
- 300 ml kokosmelk
- 60 g palmsuiker (of rietsuiker)
- 15 g agar-agar
- wat margarine om in te vetten
- ongeveer 400 g gedroogde peulen om blind te bakken
- 1 mango ter decoratie, geschild, dun gesneden
- 2 el kokosflakes

1. Verwarm de oven voor op 190°C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Vet de taartvorm in met margarine. Rol het deeg uit met het meegerolde bakpapier, leg het in de taartvorm en verstevig de rand met het overtollige deeg. Prik de deegbodem meerdere keren in met een vork.
3. Voor het blindbakken het deeg afdekken met bakpapier en vullen met peulvruchten. Bak in de oven gedurende 40-45 minuten op het laagste rooster tot het deeg goudbruin is.
4. Haal de vorm uit de oven, verwijder de peulvruchten en laat het deeg afkoelen. Week de gelatine in koud water.
5. Pureer de mangopulp met kokosmelk en suiker. Voeg agar-agar toe en breng al roerend aan de kook, laat minimaal 2 minuten zachtjes doorkoken. Haal het mengsel van het vuur en giet het over het gebakken deeg. Laat de taart minstens 2 uur in de koelkast opstijven.
6. De taart kort voor het serveren met de mangoschijfjes en de kokosflakes decoreren.



ca. 20 Min.
+ minstens 2 uur koeltijd



ca. 40 - 45 Min.



190 °C



170 °C

ZIN IN NOG MEER
internationale receptinspiratie?



