Comfort food voor iedereen

8 lekkere recepten om van te genieten!

www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!

Inhoud

5
Chili sin carne strudel
met quacamole

7
Shepherds Pie
met linzen en groenten

9
Hazelnootpasta broodschotel

11
Bladerdeegpakketjes
„Lasagna Style"

13
Kipsaté spiesjes
met pindasaus

15
Pindakaastaart
met chocolade & karamelsaus

17
Reuzen kaneelbrood

19
Flammkuchen nachos
met quacamole en salsa

Comfort food

Hartverwarmende recepten

Comfort food is eten waar je blij van wordt. Om zelf mee op de bank te ploffen als verwenmomentje of om samen met vrienden en familie van te genieten. Denk aan een xxl kaneelbroodje, flammkuchen nachos, kipsate bladerdeegspiesjes of een Nutella broodschotel.

Comfort food kan zoet of hartig zijn, maar het belangrijkste is dat het overdadig is. Het brengt ons terug naar de kindertijd of herinnert ons aan een heerlijke vakantie. Comfort food geeft ons altijd één ding: een goed gevoel.

Met onze snelle receptideeën maak je in een handomdraai iets lekkers. Onze comfort food keuken is snel en eenvoudig. Ga aan de slag met Tante Fanny Vers Bladerdeeg, Vers Strudeldeeg, Vers Quiche- & Taartdeeg of Vers Flammkuchendeeg en vergeet ons nieuwste deeg: Vers Gistdeeg met roomboter niet.

Veel fijne uurtjes koken en genieten gewenst

Het team van Tante Fanny

Tip

Vleesliefhebbers kunnen ook 250 g gemengd gehakt gebruiken in plaats van sojastukjes en groentebouillon.

Chili sin carne strudel

met quacamole

Ingrediënten voor 1 chili sin carne strudel:

1 pak **Tante Fanny Vers Filo- & Strudeldeeg 250 g**

65 g sojastukjes
250 ml groentebouillon
2 rode uien, fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 blik (400 g) gehakte tomaten
1 blik (300 g) mais, uitgelekt
1 blik (200 g) bruine bonen, uitgelekt
naar smaak: 1 groene peper (vers), fijngehakt
200 g geraspte cheddar of veganistisch alternatief
1-2 porties quacamole
suiker
zout & peper
chilipeper, gemalen
olijfolie, om in te bakken en om mee in te smeren

20-25 Min. 200° C 180° C

1. Doe de sojastukjes in een kom, giet de hete groentebouillon erbij en laat het 15 minuten rusten.
2. Fruit de ui en knoflook in een pan met olie. Druk het vocht uit de sojakorrels en bak 5 minuten mee. Voeg de tomaten, maïs, bonen en peper naar smaak toe en laat het 15 minuten sudderen. Breng op smaak met suiker, zout, peper en chili en laat tot gebruik uitlekken in een zeef.
3. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en gebruik het deeg direct uit de koelkast.
4. Bestrijk 2 deegvellen dun met olie en leg op elkaar. Schep $^{1}/_{5}$ van de vulling en 3 el kaas in het midden van het deeg, vouw de zijkanten naar binnen en rol als een strudel op. Herhaal het proces tot alle deegvellen op zijn en er 5 strudels zijn gevormd.
5. Leg de strudels tegen elkaar met de naadzijde naar beneden, slakvormig in een ronde ingevette ovenschaal (ca. ϕ 30 cm). Bestrijk het deegoppervlak dun met olie en bestrooi met de resterende kaas.
6. Zet de ovenschaal op de tweede rail van onderaf en bak de chili-sin-carne strudel in 20-25 minuten goudbruin.
7. Serveer warm met quacamole.

Tip

In plaats van aardappelen kunnen ook zoete aardappelen worden gebruikt. De groenten kunnen worden vervangen door andere groenten, afhankelijk van het seizoen.

Shepherds Pie

met linzen en groenten

Ingrediënten voor 1 Shepherds Pie:

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

500 g kruimige aardappelen, geschild en fijngesneden
50 ml melk
100 g gemolten boter
+ iets meer om in te vetten
70 g Parmezaanse kaas geraspt
4 eieren (M)
1 ui, geschild en gehakt
2 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
120 g wortelen, geschild en fijngehakt
200 g champignons in plakjes gesneden
120 g bruine linzen, gekookt en klaar om te eten
120 g erwten, ontdooid
125 g crème fraîche
½ bosje peterselie, bladeren geplukt
+ iets meer voor de garnering
zout & peper
nootmuskaat, gemalen
peulvruchten voor blindbakken

55-60 Min. 200° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Kook de aardappelen 20 minuten in gezouten water, giet af en laat ze droogstomen. Rol ondertussen het deeg uit, leg het in een ingevette ovenschaal (ϕ 24 cm) met het bakpapier naar boven, haal dan het bakpapier eraf en versterk de rand met het uitstekende deeg. Leg het bakpapier op het deeg en leg de peulvruchten erop voor het blindbakken. Bak het deeg op de onderste rail van de oven in ongeveer 25 minuten. Haal na het bakken het bakpapier en de peulvruchten eraf.
3. Verwarm de melk met 50 g boter, zout, peper en nootmuskaat. Stamp de aardappelen fijn en roer het melkmengsel erdoor. Meng 2 eieren en Parmezaanse kaas erdoor.
4. Fruit de ui en knoflook in de resterende boter. Voeg de wortelen en champignons toe en bak 5 minuten. Haal het van de hittebron en roer de linzen, erwten en crème fraiche erdoor, voeg 2 eieren en peterselie toe en breng krachtig op smaak met peper en zout.
5. Verdeel de vulling over de voorgebakken deegbodem. Verdeel de aardappelpuree erover en druk er met een vork een patroon in.
6. Bak de taart nog 30-35 minuten op de bovenste rail tot hij goudbruin is. Bestrijk dan met een beetje boter en garneer met peterselie.

Tip

Je kunt Nutella gebruiken, maar ook een chocoladecrème of -pasta.

Hazelnootpasta broodschotel

Ingrediënten voor 1 broodschotel:

1 rol **Tante Fanny**
Vers gistdeeg met boter 500 g

200 gram hazelnootpasta
50 gram hazelnoten stukjes
3 el kristalsuiker
1 el (room) boter
2 el poedersuiker
1 ei, losgeklopt om te bestrijken

ca. 30 Min. | 200° C | 180° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven/onder warmte.
2. Vet de ovenschaal in met boter en bestrooi met kristalsuiker.
3. Verwerk het deeg direct uit de koelkast en rol het uit met het meegerold bakpapier. Bestrijk het deeg met de hazelnootpasta en bestrooi met de hazelnoten.
4. Rol het deeg van onderaan strak op tot een rol en snijd het in plakjes van ongeveer 3 cm dik.
5. Leg de deegplakken in de met boter ingevette ovenschaal, bestrijk met ei en bestrooi met poedersuiker.
6. In het midden van de de oven in ca. 30 min. Goudbruin bakken.

Bladerdeegpakketjes

Lasagna Style

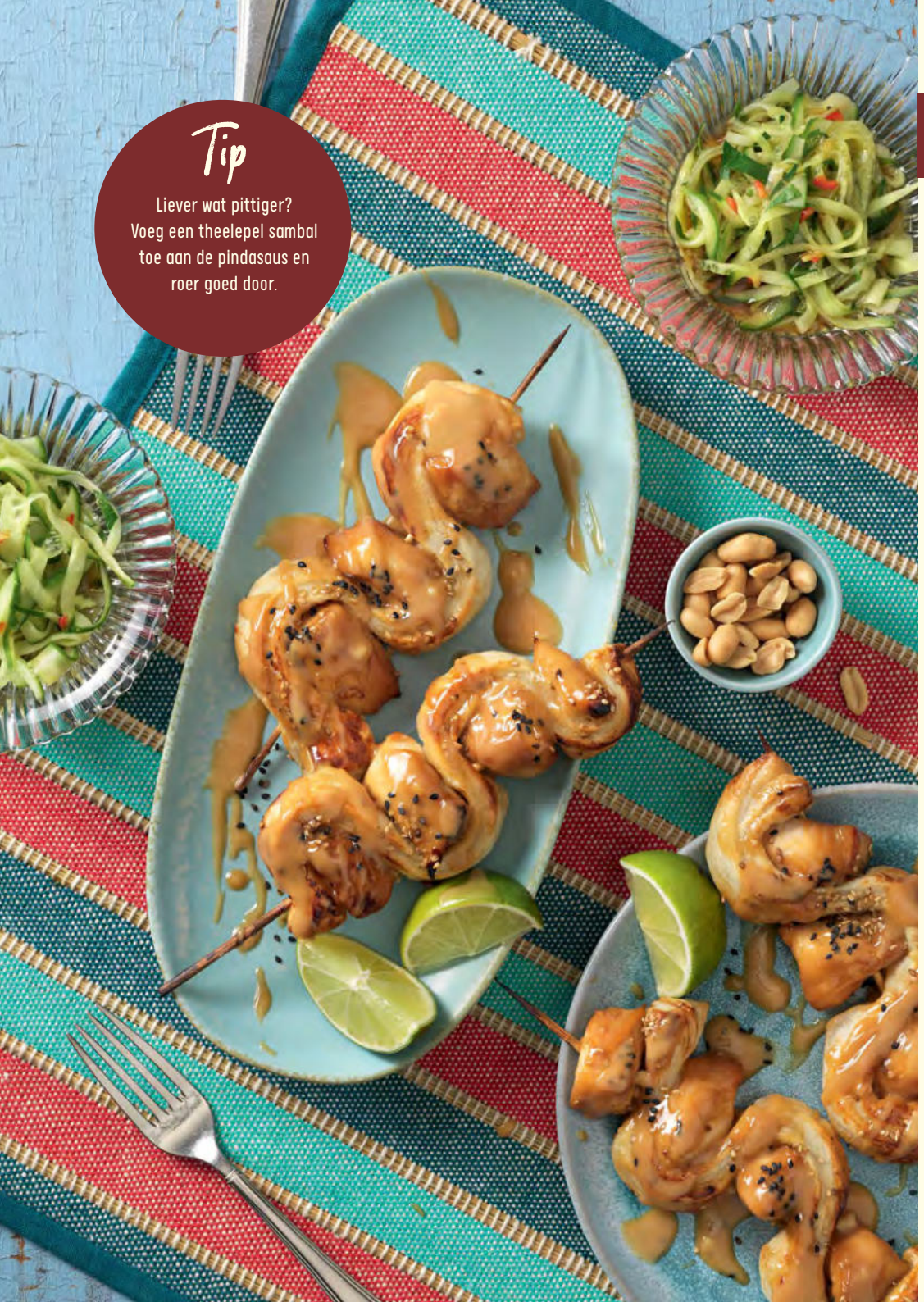
Ingrediënten voor 6 Bladerdeegpakketjes:

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

300 g gemengd gehakt
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 ui, fijngehakt
300 g passata
20 g boter
20 g tarwebloem
200 ml melk
50 g Parmezaanse kaas geraspt
1 ei, geklutst
1 tl oregano
zout & peper
nootmuskaat, gemalen
olijfolie om te bakken

ca. 20 Min. | 200° C | 180° C

1. Bak voor de bolognese het vlees, de knoflook en de ui in 3 el olijfolie, voeg de passata toe en laat het 20 minuten licht sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
2. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Smelt voor de bechamel de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Voeg melk toe, roer snel. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
4. Rol het deeg uit, snijd elk een strook (4 cm) van het deeg af en snijd er 12 hartjes uit voor decoratie. Snijd het resterende deeg in elk 6 gelijke rechthoeken.
5. Verdeel de bolognese, bechamelsaus en de helft van de Parmezaanse kaas over de 6 rechthoeken, laat rondom een rand van ca. 1 cm vrij. Bestrijk de randen met ei.
6. Leg nu de 6 rechthoeken van het tweede deeg over de vulling en druk de randen goed aan met een vork. Bestrijk met het resterende ei, garneer met deeghartjes en bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas en oregano.
7. Leg de pakketjes op een met bakplaat met bakpapier en bak ze in het midden van de oven in ongeveer 20 minuten goudbruin.



Tip

Liever wat pittiger? Voeg een theelepel sambal toe aan de pindasaus en roer goed door.

Kipsaté spiesjes

met pindasaus

Ingrediënten voor 8 Spiesjes:

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

400 g kipfilets, in blokjes van 2 cm gesneden
100 ml sojasaus
2 tl honing
1 tl gember, vers geraspt
2 kleine teentjes knoflook, fijngehakt
1 ei, geklutst
2 el gemengde sesam, om te bestrooien
80 g pindakaas
2 el rijstazijn
2 el Ahornsiroop
8 houten prikkers

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

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Meng 80 ml sojasaus, honing, gember en de helft van de knoflook en leg de kipfiletblokjes erin tot gebruik. Leg de houten spiesjes in koud water, zodat ze niet verbranden tijdens het bakken.
3. Rol het deeg uit en vouw het op als een boek. Snijd in de breedte in 8 stroken.
4. Prik elke deegstrook afwisselend met de gemarineerde kipfiletblokjes op een slangvormige manier op de houten spiesjes. Laat voldoende ruimte over tussen het deeg en de kip, zodat het deeg goed kan bakken. Leg ze op een bakplaat bedekt met het bakpapier. Bestrijk met geklopt ei en bestrooi met sesam.
5. Bak in de oven op de middelste rail gedurende 20-25 minuten goudbruin.
6. Roer ondertussen de pindakaas met de resterende knoflook en 20 ml (2 el) sojasaus, rijstazijn, ahornsiroop en 3-4 el water tot een gladde massa.
7. Serveer de spiesjes met de pindasaus en serveer naar wens een Aziatische salade.

Pindakaastaart

met chocolade & karamelsaus

Ingrediënten voor 1 Pindakaastaart:

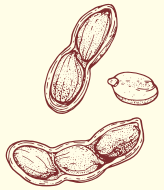
1 rol **Tante Fanny**
Vers Quiche- & Taartdeeg rond 300 g

300 g pindakaas
200 g roomkaas
100 g poedersuiker
een beetje Bourbon vanille
125 ml ongezoete slagroom, opgeklopt,
een beetje extra voor de topping
bakbonen of peulvruchten
voor blindbakken

Naar smaak:
chocoladesaus en karamelsaus
gehakte pinda's voor de decoratie

30 Min. | 180° C | 160° C

1. Verwarm de oven voor op 180 °C boven-/onderwarmte, leg het deeg direct in de bakvorm en versterk de rand met het uitstekende deeg. Prik de bodem meerdere keren in met een vork.
2. Bedek het deeg met bakpapier om blind te bakken en vul het met peulvruchten. Bak het deeg op de laagste rail in ca. 20 min. Verwijder na 20 minuten het bakpapier en de peulvruchten en bak het deeg voor 10 minuten verder.
3. Haal de vorm uit de oven en laat het afkoelen.
4. Meng de pindakaas met roomkaas en poedersuiker.
5. Klop de slagroom op en spatel dit door het pindakaasmengsel.
6. Verdeel het pindakaasmengsel over het deeg en strijk het glad. Zet de taart 2 uur in de koelkast.
7. De afgekoelde taart besprenkelen met de chocolade- & karamelsaus en gehakte pinda's.



Reuzen kaneelbrood

Ingrediënten voor 1 reuzen kaneelbroood:

1 rol **Tante Fanny**
Vers gistdeeg met boter 500 g

80 gram bruine suiker
1,5 theelepel kaneel
0,5 theelepel gemalen kardemom
60 g vloeibare boter
50 g rozijnen fijngehakt
250 ml chocoladesaus

30-35 Min. | 170° C | 150° C

1. Verwarm de oven voor op 170° C boven/onder warmte en verwerk het deeg direct vanuit de koelkast.
2. Meng de suiker met kaneel en kardemom. Rol het deeg uit met het opgerolde bakpapier en bestrijk met ongeveer 40 g vloeibare boter. Bestrooi het deeg met rozijnen en suikermengsel en snijd in de lengte in 8 reepjes.
3. Rol de eerste deegreepjes strak op en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de resterende deegreepjes er losjes omheen, zodat er een groot, rond koffiebroodje ontstaat. Bestrijk met de resterende boter.
4. Bak het kaneelbrood onderin de oven in 30-35 min. goudbruin. Laat het 10 min. rusten en serveer met chocoladesaus.

Flammkuchen-Nachos

met guacemole en salsa

Ingrediënten voor Tortillachips:

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

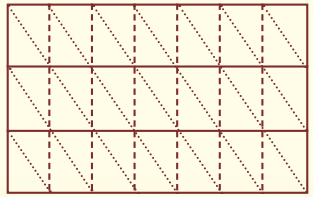
80 ml neutrale olie, bijv. zonnebloemolie
1 el taco of fajita kruidenmengsel
2 tomaten, ontpit, in blokjes gesneden
1/2 verse groene peper, ontpit, in halve ringen gesneden
150 g geraspte cheddar

Voor de salsa:
300 g cherrytomaten, fijngesneden
1 kleine ui, gepeld en fijngesneden
1 teentje knoflook, gepeld en fijngesneden
1/2 citroen, geperst
40 ml olijfolie extra vierge
handvol verse koriander, fijngehakt + iets meer over de garnering
scheutje tabasco

Voor de guacemole:
2 volledig rijpe avocado's ontpit
40 ml olijfolie extra vierge
1/2 citroen, geperst
vers gemalen zout en peper

ca. 18-24 Min. | 200° C | niet aanbevolen

1. Verwarm de oven voor op 200°C boven/onder warmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Het deeg in driehoekjes van ca. 4 cm snijden of knippen. Doe de olie en kruiden in een kom en bestrijk het flammkuchendeeg ermee, leg de driehoekjes op twee met bakpapier beklede bakplaten.
3. Bak de bakplaten na elkaar onderin de oven ongeveer 6-8 minuten goudbruin af.
4. Meng voor de salsa de cherrytomaatjes, ui, knoflook, citroensap, olijfolie en koriander en breng op smaak met zout en tabasco.
5. Doe voor de guacamole de avocado met olijfolie in een brede kom en plet krachtig met een vork. Voeg citroensap toe aan de avocado en breng op smaak met een beetje zout en peper.
6. Schep de tortillachips na het bakken in een overnschaal. Bestrooi met tomaat, groene peper en kaas. Bak nog 6-8 minuten op de bovenste rail.
7. Garneer de gebakken tortillachips met koriander naar wens en serveer met guacamole en salsa.



Gratis en creatief

De Tante Fanny receptenboekjes

Zin in meer receptinspiratie?

Direct qr-code scannen
en downloaden!

www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl