

colofon

Eerste druk, 2025

© 2025 Tante Fanny

© 2025 Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam

Eerste druk, 2025

Ontwerp omslag & binnenwerk: Diewertje van Wering

Fotografie: Debbie van der Marel

ISBN 978 90 00 40022 5

NUR 440

Spectrum maakt deel uit van:

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Postbus 23202, 1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl

www.tantefanny.nl

 Spectrum Life  spectrumboeken

 tantefannynederland  tantefannydegen  tantefannynl  tantefannydegen

Alle rechten voorbehouden

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

Deeg

50 VERRASSEND RECEPTEN UIT
DE KEUKEN VAN TANTE FANNY



Inhoud

VOORWOORD

6

HOOFDSTUK 1:

Vers deeg

8

Bladerdeeg

10

Flammkuchendeeg

11

(Spelt-)pizzadeeg

12

Quiche- en taartdeeg

13

Roomboter-croissantdeeg

14

Hoe rol je een croissant?

16

HOOFDSTUK 2:

Handig om te weten

18

Bakvragen

19

Alles over vouwen, snijden, oprollen, inpakken & randen

22

Apparatuur

34

HOOFDSTUK 3:

50 recepten voor elke (feest)dag!

38

Om mee te starten

40

Tijd om te lunchen

50

Wereldse borrelhappen

66

Makkelijke maaltijden

86

Feestelijk genieten

122

Iets lekkers erbij

146

Speciaal voor jou

172

Dank je wel!

173

Register

174



VEGAN



VEGETARISCH



VIS



VLEES



Handig om te weten

Vers deeg, opgerold op bakpapier, dat is Tante Fanny. Direct te gebruiken vanuit de koelkast en te beleggen, te vullen of te decoreren met je favoriete ingrediënten. Voor elk moment van de dag, van de week, van het seizoen of van het jaar. En voor ieder wat wils. Wij hebben ondertussen jaren bak- en kookervaring. Deze ervaring willen we graag aan jou doorgeven en vinden het dan ook te gek dat je dit boek leest om nog makkelijker te leren koken met onze verse degen.

Onze degen worden allemaal gerold in PFAS-vrij bakpapier dat jij gewoon kunt meebakken. Ons doel is namelijk dat je voor elk moment van de dag makkelijk kunt koken. Je hoeft dus geen bakpapier in huis te hebben om met ons deeg aan de slag te gaan.

We vinden bakken met ons verse deeg een feestje in de keuken. Of je nu kiest voor vers Bladerdeeg, Flammkuchendeeg, (Spelt-)Pizzadeeg, Roomboter-Croissantdeeg of Quiche- en Taartdeeg, met een beetje creativiteit en de juiste technieken tover je moeiteloos de heerlijkste gerechten op tafel. In dit hoofdstuk geven we antwoord op veelgestelde vragen, zodat jij altijd het beste uit jouw deeg haalt.

BAKVRAGEN

Met deze basiskennis ga je zelf aan de slag en geniet je van de eindeloze mogelijkheden van vers deeg. Of je nu een hartige quiche, knapperige bladerdeeghapjes of een luchtige taart maakt, de juiste technieken maken het verschil. Dus pak je deeg, laat je creativiteit de vrije loop en ontdek zelf hoe makkelijk en lekker bakken kan zijn!

Hoe vervoer en bewaar je vers deeg het beste?

Ons verse deeg op rol uit de supermarkt is gekoeld en moet ook tijdens het vervoer zo koel mogelijk blijven. Bij warm weer is het handig om een koeltas of koelelementen te gebruiken om de kwaliteit te behouden. Eenmaal thuis bewaar je het deeg in de koelkast, bij voorkeur op een stabiele temperatuur van ongeveer 2 tot 8 °C. Let altijd op de houdbaarheidsdatum en bewaar het deeg in de originele verpakking om uitdroging te voorkomen. Leuk feitje: al ons verse deeg dat geen gist bevat, kun je voor maximaal 6 maanden invriezen. Ontdooien doe je daarna altijd in de koelkast.

Moet vers deeg direct uit de koelkast de oven in?

Nee, vers deeg bakt het beste als het even op kamertemperatuur komt. Haal het deeg ongeveer 10 tot 15 minuten voor gebruik uit de koelkast, zodat het soepeler wordt en makkelijker uit te rollen of te vormen is. Dit voorkomt ook dat het deeg tijdens het verwerken scheurt of ongelijkmatig bakt. Let op dat het niet te warm wordt, vooral bij bladerdeeg, omdat de margarinaagjes dan kunnen smelten, wat ten koste gaat van de luchtige structuur.

Hoe krijg je bladerdeeg mooi goudbruin?

Een eenvoudige truc om je bladerdeeg een prachtige, goudbruine kleur te geven, is bestrijken met ei. Hiervoor klopt je een ei los en bestrijk je het deeg met een dun laagje. Wil je een extra glanzende afwerking? Voeg dan een klein beetje melk of room toe aan het ei. Gebruik een kwastje om het gelijkmatig te verdelen, maar wees voorzichtig: als het ei langs de randen druipt, kan het de laagjes van het bladerdeeg aan elkaar plakken, waardoor het minder goed rijst. Heb je geen ei in huis of zoek je een vegan alternatief? Dan kun je ook kiezen voor plantaardige melk of olie.

Wanneer kies je voor afstrijken met water in plaats van ei?

Water wordt vooral gebruikt om deeg soepel te houden of als 'lijm' om randen aan elkaar te plakken, bijvoorbeeld bij gevulde bladerdeeghapjes. Daarnaast kun je water gebruiken als je een minder glanzende, maar toch knapperige afwerking wilt.

Bak je op een bakplaat of op een rooster?

Dit hangt af van het deeg en het gewenste eindresultaat. Een bakplaat geleidt warmte gelijkmatig, waardoor je deeg

goed bakt en stevig blijft. Dit is ideaal voor hartige plaattaarten, pizza's en bladerdeeggebakjes. Wil je extra knapperig bladerdeeg? Gebruik dan een rooster, zodat de hete lucht ook aan de onderkant van je baksel kan circuleren. Zeker bij dunne bladerdeegbodems of brooddeeg zorgt dit voor een mooi krokant resultaat. In principe bak je alles wat in een vorm zit, zoals een quiche, altijd op een rooster en alle losse baksels op een bakplaat, dat is ons eigen geheugensteuntje.

OP WELKE TEMPERATUUR EN STAND BAK JE VERS DEEG HET BESTE?

De juiste oventemperatuur en stand zijn essentieel voor een perfect bakresultaat. Over het algemeen geldt:

Blader- en croissantdeeg:



Boven- en onderwarmte
200-220 °C



Heteluchtoven
180-200 °C

Pizza- en flammkuchendeeg:



Boven- en onderwarmte
220-240 °C

Voor een knapperige bodem.

Quiche- en taartdeeg:



Boven- en onderwarmte
180-200 °C

Voor gelijkmatige garing

Voor een optimaal resultaat gebruik je bij blader- en pizzadeeg bij voorkeur boven- en onderwarmte. Dit zorgt voor een mooie rijzing en een gelijkmatige garing. Als je meerdere bakplaten tegelijk gebruikt is de heteluchtstand van je oven handig, maar dit kan ervoor zorgen dat het deeg sneller uitdroogt. Plaats je baksel in het midden van de oven en zorg ervoor dat de oven goed is voorverwarmd voor een gelijkmatige baktemperatuur.



Om mee te starten

Hoe makkelijk kan thuis genieten zijn?

Lekker ontbijten, de goede start van je dag. Soms heb je zin in wat extra verwennerij. Dat kan natuurlijk met de recepten in dit hoofdstuk. Wij beginnen al te watertanden als we denken aan een luxueus ontbijt met zoete wafels (pag. 43), ontbijttaartjes met spek en ei (pag. 48) óf met zelfgebakken, verse roombotercroissants die je naar hartenlust kunt beleggen of vullen met jouw favoriete ingrediënten. Bepaal zelf hoe groot of hoe klein je de croissants maakt – van 3 *king size* croissants tot 16 mini's. Zie ook pagina 15 voor de juiste roltechniek.

Tip!

In slechts 8 minuutjes
zijn de croissants
gereed in de airfryer
(175 °C).





CROISSANT-OVENSCHOTEL MET BESSEN

Deze zoete traktatie combineert zacht croissantdeeg met verse gemengde bessen en romige roomkaas. Geniet van een perfecte balans tussen zoet en romig in elke hap.



voor 6-8 personen



Vorbereidingstijd
ca. 10 minuten



Baktijd
15-20 minuten



Boven- en
onderwarmte 180 °C



Heteluchtoven
160 °C



- 1 rol Tante Fanny Vers Roomboter-Croissantdeeg (400 g; 36 x 24 cm)
- 2 eieren
- 100 g roomkaas
- 100 ml melk
- 60 g suiker
- 1 tl vanille-extract
- 300 g gemengde bessen (bijv. frambozen, bosbessen, bramen)
- poedersuiker, om te garneren (optioneel)

OOK NODIG
ovenschaal van ca. 30 x 20 cm

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (hete lucht).
2. Klop de eieren los in een kom en meng er de roomkaas, melk, suiker en het vanille-extract doorheen. Roer goed tot het mengsel mooi glad is.
3. Voor dit recept hoeft je het deeg niet op kamertemperatuur te laten komen, gebruik het direct uit de koelkast. Rol het deeg af en leg het meegerolde bakpapier in een ovenschaal. Bekleed de bodem en (een stukje van) de randen van de schaal met het deeg.
4. Verdeel de bessen gelijkmatig over de bodem en schenk er het roomkaasmengsel over.
5. Bak de croissant-ovensschotel in het midden van de oven 15-20 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is en de schotel in het midden stevig aanvoelt.
6. Laat de schotel iets afkoelen voor je hem serveert. Garneer eventueel met poedersuiker.

BLADERDEEGHAPJE SUSHI STYLE MET ZALM EN NORI

Een knapperig bladerdeeghapje met een Aziatische twist. Heerlijk die gerookte smaak van zalm met de fris, romige edamame boontjes, het krokantje van de nori en het pittige accent van de wasabi.



voor 20 stuks



Voorbereidingstijd
5 minuten



Baktijd
12 minuten



Boven- en
onderwarmte 200 °C



Heteluchtoven
180 °C



- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg (300 g; 40 × 24 cm)
- 1 ei, losgeklopt
- versgemalen zwarte peper
- 4 el wasabimayonaise, naar smaak
- 200 g gerookte zalm, in reepjes
- 10 g norisnacks (norichips)
- 80 g gedopte edamameboontjes

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte) of 180 °C (hete lucht). Haal het deeg 10-15 minuten voor gebruik uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen.
2. Rol het deeg af en snijd het in 20 kleine stukken van ongeveer 12 × 4 cm. Vouw langs de randen het deeg ongeveer 1 centimeter om; je hebt dan een soort bakjes. Bestrijk de stukjes deeg met losgeklopt ei en maal er zwarte peper over. Prik de bodem van de bakjes op verschillende plekken in met een vork. Leg er een ovenbestendig schaaltje of vormpje in zodat de bodem niet omhoog komt.
3. Bak de bladerdeegstukjes in 12 minuten goudbruin. Haal ze uit de oven en laat iets afkoelen voor je ze afmaakt.
4. Besmeer elk bladerdeeghapje met wasabi-mayonaise en beleg met wat zalm, een nori-chipje en wat edamameboontjes.



QUICHE MET COURGETTE EN ZONGEDROOGDE TOMAAT

Deze quiche boordevol groenten is niet alleen lekker, maar ook prachtig om te zien. De roomkaas zorgt voor de zachte structuur, de korst is heerlijk krokant en de zongedroogde tomaten zorgen voor de verfijnde smaak.



voor 1 quiche



Voorbereidingstijd
ca. 10 minuten



Baktijd
ca. 45 minuten



Boven- en
onderwarmte 200 °C



Heteluchtoven
180 °C



- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg (300 g; ø 32 cm)
- 3 eieren
- 250 g roomkaas
- 2 el fijngehakte peterselie
- zout en versgemalen zwarte peper
- boter, om in te vetten (optioneel)
- kleine ui, in ringen
- 1 kleine courgette, in de lengte in dunne plakken
- 3 zongedroogde tomaten (op olie, uit een potje), in kleine stukjes

OOK NODIG
quichevorm ø 24 cm

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte) of 180 °C (hete lucht). Haal het deeg 10-15 minuten voor gebruik uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen.

2. Klop de eieren los in een kom en roer er de roomkaas en peterselie doorheen. Breng naar wens op smaak met zout en peper.

3. Rol het deeg af en haal het meegerolde bakpapier eraf. Vet een taartvorm in met boter en bekleed de bodem en de rand van de vorm met het deeg. (Je kunt het deeg ook op het meegerolde bakpapier in de vorm leggen. In dat geval hoeft je de vorm niet in te vetten.) Snijd het overhangende deeg af en gebruik de afgesneden stukjes deeg om de rand mee te verstevigen.

4. Verdeel de ui, courgette en zongedroogde tomaten over de deegbodem en schenk het eimengsel eroverheen.

5. Bak de quiche onder in de oven in ongeveer 45 minuten goudbruin.



BEEF WELLINGTON

Beef Wellington, dat klinkt luxe, toch? Maar het is makkelijker te maken dan je denkt! Een lekker stuk ossenhaas verpakt in knapperig bladerdeeg – dit gerecht is perfect voor een feestelijk etentje of een gezellig kerstdiner. Het bladerdeeg zorgt ervoor dat het vlees sappig blijft, terwijl de buitenkant krokant wordt.



voor 6 porties



Vorbereidingstijd
ca. 35 minuten



Baktijd
ca. 20 minuten



Boven- en
onderwarmte 210 °C



Heteluchtoven
190 °C



- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg (300 g; 40 × 24 cm)
- olie, om te bakken
- 3 sjalotten, gesnipperd
- 250 g champignons, fijngehakt
- 2 el fijngehakte peterselie
- zout en (versgemalen) witte peper
- 500 g ossenhaas, aan één stuk
- 3 groene koolbladeren, geblancheerd, drooggedept
- 1 ei, losgeklopt

VOOR DE SAUS

- 25 g koude roomboter, plus extra voor het bakken
- 1 sjalot, gesnipperd
- 20 ml madeira
- 250 ml runderbouillon

1. Verwarm de oven voor op 210 °C (boven- en onderwarmte) of 190 °C (hete lucht). Haal het deeg 10-15 minuten voor gebruik uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen.
2. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de sjalot in een paar minuten glazig. Voeg de champignons toe en bak op hoog vuur tot het vocht is verdampt. Meng de peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper.
3. Dep de ossenhaas droog en bestrooi met zout en peper. Verhit wat olie in een tweede koekenpan en schroeï het vlees rondom dicht voor een mooie, bruine kleur. Haal de ossenhaas uit de pan en pak in aluminiumfolie in. Laat daarna even rusten op een bord.
4. Rol het deeg af en leg het met het meegerolde bakpapier op een bakplaat. Leg de koolbladeren op het deeg (de laag kool voorkomt dat het deeg te

