




Saucijzenbroodje zelf maken

-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 10 plakjes bladerdeeg
- 350 gram half om half gehakt
- 2 eieren
- 1 eetlepel sambal
- 1 eetlepel pittige mosterd
- 1 eetlepel gemalen komijn
- 1 theelepel zout
- vers gemalen peper
- 1 theelepel ketjap

Voedingswaarde

Wist u dit

Zo bewaard u de zelfgemaakte saucijzenbroodjes? Het is belangrijk dat u ze eerst bakt. Zo blijft het gehakt langer goed. Nog belangrijker: bladerdeeg kunt u maar één keer invriezen en ontdooien. Wanneer u de broodjes gebakken heeft, kunt u ze in de koelkast 3 tot 4 dagen prima bewaren in een afgesloten bak, met zo min mogelijk lucht. Wilt u ze langer bewaren? Vries ze dan in, als het even kan luchtdicht. De broodjes blijven op deze manier tot wel 2 tot 3 maanden goed!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Saucijzenbroodje zelf maken

Bereiding

Deze ingrediënten zijn voor het maken van 10 saucijzenbroodjes

- 1 De ovenplaat bedekken met bakpapier en de oven vast voorverwarmen op 180 graden
- 2 Nu 1 ei apart houden maar verder alle ingrediënten door elkaar mengen. 'Voel of het gehakt mengsel stevig genoeg is om een rolletje van te maken. Zo niet, voeg er dan wat extra paneermeel aan toe. Verdeel het gehakt in 10 porties.
- 3 Leg de plakken bladerdeeg verdeelt over het bakpapier.
- 4 Maak van het gehakt nu rolletjes 2 cm korter dan het velletje bladerdeeg. Dit rolletje vlees op het midden van de rechter helft van het plakje bladerdeeg leggen. Vouw de plakjes nu dubbel. de uiteinden kunt u door er met een vort op te drukken goed op elkaar vast zetten én gelijk een leuk kartelrandje maken.
- 5 Het ei dat u apart gehouden had, kloppen. De saucijzen nu met het losgeklopte ei insmeren, zo ontstaan de mooie glas op uw broodjes.
- 6 U kunt de broodjes nu in de oven op 180 graden in 25-30 minuten gaar en mooi bruin bakken.

Kooktips

U kunt de broodjes een speciaal smaakje geven door ze vlak voordat u ze gaat bakken te bestrooien met maanzaad of sesamzaad.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten