


Worstenbroodjes



 Bereiden in:

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- voor 12 kleine worstenbroodjes
- 6 plakjes bladerdeeg (ontdoid en gehalveerd)
- 250 g rundergehakt
- 1 tl verse rozemarijn, fijngehakt (of ½ tl gedroogde)
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 tl mosterd
- 1 tl paprikapoeder
- 1 ei (losgeklopt)
- Zout en peper naar smaak
- Sesamzaadjes (optioneel, voor garnering)

Voedingswaarde

Wist u dit

Zelf maken heeft nog meer voordelen: Vers en vol smaak: Niets verlaat de geur en smaak van zelfgebakken worstenbroodjes. Creatief en persoonlijk: Speel met kruiden, zoals rozemarijn, tijm of zelfs een vleugje knoflook. Perfect voor elke gelegenheid: Ze zijn klein, makkelijk te maken en passen bij elke borrel of feestje.

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

Worstenbroodjes

Bereiding

- 1 **Bereid de vulling:** Meng het gehakt met de rozemarijn, knoflook, mosterd, paprikapoeder, zout en peper. Kneed goed door elkaar zodat de smaken zich goed mengen.
- 2 **Vorm de worsten:** Verdeel het gehaktmengsel in 12 gelijke porties en rol hier kleine worstjes van.
- 3 **Vullen en rollen:** Leg op elk plakje bladerdeeg een worstje. Vouw het deeg eromheen en druk de randen goed dicht met een vork
- 4 **Afwerking:** Leg de worstenbroodjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met het losgeklopte ei en strooi er eventueel sesamzaadjes over.
- 5 **Bakken:** Bak de worstenbroodjes in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 15-20 minuten, of tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Serveren

Serveer de mini-worstenbroodjes warm met een dipsaus zoals grove mosterd of een pittige tomatenchutney.

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten