



Hapjes

Worstenbroodster

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram cocktailworstjes
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
2 eetlepels mosterd
100 gram kaas (geraspte)
1 eierdooier (losgeklopt)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij repen uit het bladerdeeg ter breedte van de worstjes.

Smeer op elke reep wat mosterd en bestrooi met geraspte kaas.

Wikkel elk worstje in een stuk deeg. Vet een stervormige bakvorm in met boter en zet in het midden een klein, rond

uitsteekvormpje. Schik er de bladerdeegrolletjes rond, maar zet ze niet te dicht bij elkaar. Het deeg gaat nog uitzetten tijdens het bakken. Bestrijk de rolletjes met de losgeklopte eidooier en zet 25 minuten in de oven.

Tip: Geen stervormige bakvorm? Teken dan met potlood een ster op een stuk bakpapier. Zet in het midden een rond uitsteekvormpje en schik er de rolletjes rond. Je kan de randen van de ster eventueel verstevigen met hittebestendige kopjes of kommetjes.

