



Overige

Authentieke worstenbroodjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de vulling

300 gram gehakt (gemengd)
1/2 sjalot
1 theelepel chilivlokken
1 theelepel oregano
1 theelepel tijm
1 lookteentje
1 ei
olijfolie
peper
zout

Voor het deeg

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 eierdooier
bloem

Bereidingswijze

Snipper de sjalot fijn en plet het gepelde stukje look tot pulp. Stoof de sjalot in een hete pan met olijfolie gedurende een paar minuten glazig. Zo krijgen ze een lekkere zachte smaak. Voeg er de geplette look aan toe.

Meng het gehakt met het ei, de sjalotnippers, de look en de kruiden. Kruid naar smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 190°C. Rol het bladerdeeg een beetje uit op een bebloemd werkblad. Snij gelijke rechthoekjes uit deeg van zo'n 10 x 8 cm. Verdeel het gehakt over de lapjes deeg. Maak er een worstje van en rol elk lapje deeg op, met het gehaktmengsel ertussen.

Leg de worstenbroodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met de losgeklopte eierdooier. Bak de broodjes zo'n 25 minuten in de voorverwarmde oven van 190°C.

Keukenbenodigdheden

Oven

