



Bijgerechten

Overige

Worstenbroodjes met champignons en halloumi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram witte champignons (in plakjes)

1 lookteentje (geperst)

1 sjalot (gesnipperd)

30 gram parmezaanse kaas (geraspt)

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg

1 eetlepel mosterd (scherpe)

4 eetlepels mayonaise

8 frankfurterworsten

120 gram halloumi

1 ei (losgeklopt)

ketchup

boter

peper

zout

Bereidingswijze

Fruit het sjalotje met de look in boter glazig. Voeg de champignons toe en bak tot al het vocht verdwenen is. Kruid met peper en zout. Snij de halloumi in reepjes van 5 cm lang en 1 cm breed.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het bladerdeeg open en snij er 8 vierkanten van 6 X 10 cm uit. Leg op elk plakje deeg een worstje en een reepje halloumi. Schep er wat champignons langs en rol op. Leg de worstenbroodjes op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met het ei, bestrooi met de Parmezaanse kaas en zet 20 minuten in de oven.

Roer de mosterd onder de mayonaise. Serveer de broodjes met ketchup en de mosterdmayonaise.

Keukenbenodigdheden

Oven

