

Saucijzenbroodjes

Simpel te maken saucijzenbroodjes die lekkerder en beter gevuld zijn dan de standaard voorverpakte saucijzenbroodjes.

Bereidingstijden: Totaal: 35 minuten; Voorbereiding: 15 minuten; Oventijd: 20 minuten

Hulpmiddelen: oven, bakpapier, kwastje

Ingrediënten 10 stuks

300 gram	gehakt half om half
2 tenen	knoflook
2 stuks	eieren (1 in de gehakt en 1 voor besmeren buitenkant)
1 eetlepel	ketjap
½ eetlepel	worcestershiresaus
1 theelepel	sambal oelek
1 theelepel	gemalen komijn
½ theelepel	nootmuskaat
½ theelepel	zout
30 gram	paneermeel
20 plakken	bladerdeeg
beetje	water

Voorbereiding

1. Knoflook ontdoen van het velletje.
2. Klop 1 ei los.

Bereidingswijze

1. Doe de **gehakt** in een kom.
2. Pers de **knoflook** uit in de kom.
3. Voeg de **ei**, **ketjap**, **worcestershiresaus**, **sambal**, **komijn**, **nootmuskaat**, **zout** en **paneermeel** toe.
4. Meng alles goed door elkaar (met de hand).
5. Als het mengsel te nat is, voeg dan nog een beetje paneermeel toe.
6. Haal het **bladerdeeg** uit de verpakking en laat ontdooiën volgens de verpakking
7. Verwarm de oven voor (hete lucht 210°C; check de verpakking van het bladerdeeg voor de juiste temperatuur).
8. Vorm worstjes van het gehaktmengsel van ongeveer 50 gram.
9. Leg de worstjes gehakt op het bladerdeeg en druk een beetje plat.
10. Smeer de randen van de bladerdeeg die op elkaar komen in met **water**.
11. Vouw de blaadjes dubbel.
12. Laat de saucijzenbroodjes aan korte kant open en druk de lange zijkant dicht met een vork.
13. Leg de saucijzenbroodjes op een rooster voorzien van bakpapier.
14. Bestrijk de saucijzenbroodjes met de losgeklopte **ei**.
15. Schuif het rooster en bak de saucijzenbroodjes af op 210°C gedurende 20 minuten.

Extra informatie

- Er wordt gebruik gemaakt van bladerdeeg uit de diepvriezer. De ontdooitijd, temperatuur en baktijd kunnen afwijken per merk en soort bladerdeeg.

Bron van het originele recept: [Uit Paulines keuken - Saucijzenbroodjes](#) en [Wijnspijs - Maak zelf saucijzenbroodjes....](#)

Bereid: 12-02-2021