

Worstenbroodjes

Recept

- * 1 rol koelvers bladerdeeg
- * 400 gram Gehakt
- * 1 el Dijonmosterd
- * 2–3 el abrikozenjam
- * flinke draai zwarte peper
- * 1 ei, losgeklopt
- * 1 el sesamzaad

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C boven- en onderwarmte (of 180 °C hetelucht). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng het gehakt met de mosterd en zwarte peper. Voeg geen extra zout toe - gehakt is meestal al goed gekruid.
3. Rol het bladerdeeg uit en leg op het bakpapier. Snijd het bladerdeeg in de lengte doormidden.
- 4.. Vorm van het braadworstvlees één lange rol en leg deze over de lengte van het bladerdeeg aan één kant. Bestrijk de andere kant heel dun met de jam.
6. Vouw het bladerdeeg om en druk de randen goed aan, druk eventueel goed vast met de punten van een vork.
7. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaad.
8. Snijd de rol met een scherp mes in 8 gelijke stukken en leg ze iets uit elkaar op de bakplaat.
9. Bak de saucijzenbroodjes 20–25 minuten, tot het bladerdeeg goudbruin en krokant is en het vlees gaar.
10. Laat de broodjes 5 minuten afkoelen voordat je ze serveert.