

Super simpele worstenbroodjes

4 personen (8 worstenbroden)

10 minuten voorbereiding

30 minuten gaartijd

Tover heerlijke worstenbroodjes op tafel met dit super simpel recept. Eenvoudiger kan écht niet!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram gemengd gehakt
- 8 vierkante plakjes bladerdeeg
- 2 eetlepels gehaktkruiden

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Haal de rooster uit de oven en bedek met bakpapier.
3. Leg de velletjes bladerdeeg open.
4. Meng het gehakt met de gehaktkruiden.
5. Verdeel het gehakt in 2 gelijke stukken, dan nog eens in 2 en nog eens in 2. Zo krijg je 8 ongeveer even grote porties (van een 100 gram).
6. Rol van elk stuk gehakt en bol die je daarna tot worst rolt.
7. Leg de worst op de rand van een velletje bladerdeeg, rol toe en leg met de 'vouw' naar beneden op het bakpapier.
8. Zet een 30 tal minuten in de oven.
9. Laat de broodjes erna nog een 5 tal minuutjes rusten op de rooster in de oven zonder bakpapier. Zo kunnen de onderkanten wat drogen moet dat nodig zijn!

 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

Smakelijk!

Met dit recept kan je trouwens eindeloos variëren! Gebruik eens wat andere (verse) kruiden in je gehaktmengeling, of wat geraspte kaas, maak eens kippen worstenbroodjes, ...