



## Engelse sausage rolls

*Gekruide worstvulling gerold in knapperig bladerdeeg en goudbruin gebakken. Het onmisbare Britse snackje voor onderweg, op een feestje of als hartig hapje bij het aperitief.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>6</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg (rechthoekig, ongeveer 275 g)
- 500 g worstvlees of gekruide varkensgehakt
- 1 kleine ui, zeer fijn gesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el fijn gesneden verse tijm
- 1 tl mosterd
- 1 el paneermeel
- zout en peper
- 1 ei, losgeklopt

1 el sesamzaadjes

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden).
2. Meng het worstvlees met de ui, knoflook, tijm, mosterd en paneermeel. Kruid goed met zout en peper en kneed tot een samenhangende vulling.
3. Rol het bladerdeeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad en snijd het in de lengte in twee gelijke stroken.
4. Verdeel de vulling in twee gelijke porties en rol elke portie met licht bevochtigde handen tot een lange worst, even lang als de strook deeg.
5. Leg de vleesrol langs de ene lange rand van elke deegstrook. Bestrijk de andere rand met losgeklopt ei en rol het deeg strak om de vulling. Druk de naad stevig dicht en leg de rol met de naad naar onder.
6. Snijd elke rol in stukken van ongeveer 6 cm. Leg ze met tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat.
7. Bestrijk de bovenkant en zijkanten met losgeklopt ei. Bestrooi met sesamzaadjes en maak bovenaan twee tot drie schuine insnijdingen met een scherp mes.
8. Bak de sausage rolls 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en volledig gaar zijn. Laat even afkoelen voor je ze serveert.

### Tip

Maak de sausage rolls een dag op voorhand en bewaar ze ongebakken in de koelkast. Bak ze vlak voor het serveren af voor het beste resultaat. Je kan ze ook invriezen voor het bakken.

### Lekker met

Engelse mosterd of een zoetzure chutney als dipsaus.

### Dranktip

Een frisse blonde pint of een glas droge appelsider past hier uitstekend bij.