



Saucijzenbroodjes

Krokante bladerdeegbroodjes gevuld met gekruid varkensgehakt, een geliefde Hollandse klassieker. Perfect als hartig hapje of bij de borrel.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------------------------|
| 20' | 25' | 8 | Aperitief & hapjes |

Ingrediënten

- 6 vellen bladerdeeg
- 400 gr varkensgehakt
- 1 ei (voor het gehakt)
- 3 eetlepel paneermeel
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 0.5 tl gemalen foelie
- 1 tl mosterd
- peper en zout
- 1 eigeel (om te bestrijken)

1 eetlepel melk

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Meng het varkensgehakt met het ei, het paneermeel, de kruidnagel, de foelie, de mosterd, peper en zout tot een stevig geheel.
- 3.** Verdeel het gehakt in 8 gelijke porties en vorm er langwerpige rolletjes van.
- 4.** Snijd elk vel bladerdeeg zo nodig bij tot een rechthoek en leg op elk vel een gehaktrolletje.
- 5.** Vouw het deeg over het gehakt en druk de naad met een vork goed dicht.
- 6.** Leg de broodjes met de naad naar onder op de bakplaat.
- 7.** Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de broodjes ermee zodat ze mooi glanzen.
- 8.** Bak de saucijzenbroodjes 25 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.
- 9.** Laat ze enkele minuten afkoelen voor je ze serveert.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)