

Saucijzenbroodjes mini

Wat heb je nodig (voor ± 12 stuks)

3 plakjes bladerdeeg (diepvries)
125 gram gehakt
1 ei
1 theelepel sambal
2 eetlepels paneermeel



Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op een bakplaat.
Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat de plakjes in 10 minuten ontdooien.
Breek het ei in een kopje en klop het los.



Doe het gehakt in een schaal.
Doe de sambal en het paneermeel bij het gehakt in de schaal.
Doe de helft van het losgeklopte ei erbij en meng alles goed door elkaar.



Leg de plakjes bladerdeeg tegen elkaar en druk ze aan.
Maak van het gehakt een rol, die net zo lang is als het bladerdeeg.
Leg de gehaktrol op het bladerdeeg.



Vouw de lange kanten van het bladerdeeg op elkaar.
Druk de randen goed aan.
Smeer de bladerdeegrol in met de rest van het losgeklopte ei.



Snijd de rol in stukjes van 3 centimeter breed.
Leg de stukjes op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de saucijzenbroodjes in 25 minuten gaar en goudbruin.
Zet de oven uit en leg de saucijzenbroodjes op een rooster.