# Frikandel broodjes mini

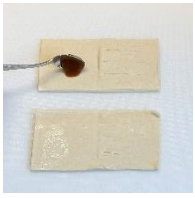
## Wat heb je nodig

2 oven frikandellen (diepvries)
3 plakjes bladerdeeg (diepvries)
curry
1 ei

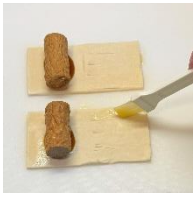
Haal de frikandellen 1 uur van tevoren uit de vriezer.
Leg ze op een bord en laat ze ontdooien.
Haal de plakjes bladerdeeg 10 minuten van tevoren uit de vriezer.
Leg ze op het werkblad en laat ze ontdooien.

Zet de oven op 200 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek een ei in een kopje en klop het los.
Snijd de frikandellen in 3 gelijke stukken.

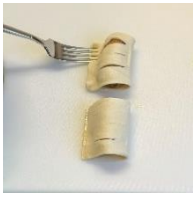
Snijd de plakjes bladerdeeg in de breedte doormidden.
Meet het midden van de 6 plakjes bladerdeeg.
Snijd 3 inkepingen in de rechterhelft.
Laat de buitenrand en in het midden, een ½ cm vrij.



Neem een afgestreken theelepel curry.
Smeer dat op de linker helft (zonder inkepingen) van een plakje.
Doe dit bij alle 6 plakjes.
Leg een stuk frikandel op de curry.



Smeer de linker rand van elk plakje in met het losgeklopt ei.
Smeer de rechter rand ook in met het losgeklopte ei.
Vouw de rechterhelft over de frikandel.



Duw de randjes aan met een vork.
Doe dit bij alle rolletjes.
Smeer de rolletjes in met het losgeklopte ei.

Leg de frikandel broodjes op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de frikandel broodjes 25 minuten.
Serveer ze warm (koud zijn ze ook lekker).