

Rookworst broodjes

Wat heb je nodig

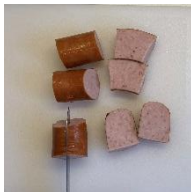
5 plakjes bladerdeeg
1 rookworst (285 gram)
1 ei
1 theelepel mosterd



Leg het bladerdeeg op het werkblad.
Leg het met de papiertjes naar boven.
Haal de papiertjes eraf.
Laat het bladerdeeg in 10 minuten ontdooien.



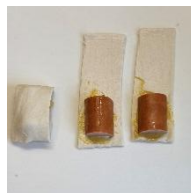
Breek het ei in een kopje en klop het los.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 200 graden.



Haal de rookworst uit de verpakking.
Snijd de rookworst in 10 stukken van 3,5 cm breed.
Snijd elk stuk in de lengte door de helft.
Je hebt nu 20 halve stukjes.



Snijd elke plakje bladerdeeg in 3 gelijke stroken.
Leg op iedere strook een beetje mosterd.
Smeer het uit over de helft van de stroken bladerdeeg.



Leg een stukje rookworst op de mosterd.
Doe dit bij alle stroken bladerdeeg.
Vouw het bladerdeeg over de worst.
Druk het een beetje aan met je vingers.



Druk het bladerdeeg goed dicht met een vork.
Snijd aan de bovenkant 2 inkepingen.
Doe dit met een scherp mes.
Leg de rookworstbroodjes op de bakplaat.



Smeer de broodjes in met het losgeklopt ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze in 25 minuten goudbruin en gaar.
Laat ze even afkoelen, want ze zijn heet.