

## Saucijzenbroodje (5 personen)

### Ingrediënten:

- 150 g rundergehakt
- handje paneermeel
- 1 ei (losgeklopt)
- 1 el chilisaus
- Peper en zout
- knoflook
- scheutje zoete ketjap
- pakje bladerdeeg (5 velletjes)
- 1 el fijngeknipte peterselie

### Materialen:

- Bakpapier
- Oven (200 C)
- Bakplaat
- Lepel
- Vork
- Groene, rode en witte snijplank
- Knoflookpers
- Koksmes
- Garde
- Bekken
- Kommetjes
- Krabber



### Bereiding:

- Oven voorverwarmen op 200 C.
- Bladerdeeg los van elkaar op het aanrecht leggen om te ontdooien.
- Peterselie fijnhakken.
- Knoflook persen.
- Eitje klutsen
- Gehakt mengen met paneermeel, chilisaus, peper en zout, knoflook, ketjap, peterselie en ongeveer de helft van het ei.
- Gehakt in 5 gelijke rolletjes verdelen (worstvorm)
- Bladerdeeg op je plank leggen en het velletje eraf halen. Dit is de plakkant.
- Gaatjes prikken in het bladerdeeg met je vork en op ieder plakje bladerdeeg een gehaktworstje leggen.
- Bladerdeeg dubbelvouwen zodat je een rechthoek krijgt.
- Kanten met een vork induwen.
- De broodjes bestrijken met de rest van het ei.
- In de oven schuiven en in ca 20 min. gaar laten worden.

Eet smakelijk!!

