

# Saucijzenbroodjes

(10 stuks)

## Ingrediënten:

- 10 plakjes diepvries bladerdeeg
- 400 gr. gehakt, half om half
- 2 eieren
- 2 el paneermeel
- peper en zout
- 1 tl nootmuskaat
- maggi en ketjap
- ev. 1 tl. sambal oelek

## Bereiding:

- Ontdooi de plakjes bladerdeeg
- Verwarm de oven 10 minuten voor op 190° C.
- Meng het gehakt met de kruiden, een ei en de paneermeel.
- Rol van het gehakt 10 reepjes van ca. 12½ cm lengte. (de lengte van het bladerdeeg)
- Leg elk reepje in het midden van een

plakje bladerdeeg.

- Bevochtigen de randen, vouw het deeg dubbel en druk het licht aan.
- Bestrijk de bovenkant met het losgeklopt ei.
- Leg de broodjes op bakpapier en bak ze in 20-25 minuten op ca. 190° C.

Wat over is kan je afkoelen, invriezen en later weer opwarmen in de oven.

