



Engelse sausage roll uit de hand

Gekruide worstvulling gerold in bladerdeeg en goudbruin gebakken. Het onmisbare Britse snackje voor onderweg of op een feestje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 500 g worstvlees (of gekruide varkensgehakt)
- 1 kleine ui, zeer fijngesneden
- 1 teentje look, geperst
- 1 el fijngesneden tijm
- 1 tl mosterd
- zout en peper
- 1 el paneermeel

1 ei, losgeklopt

1 el sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Meng het worstvlees met de ui, look, tijm, mosterd, paneermeel, zout en peper tot een samenhangende vulling.
2. Rol het bladerdeeg uit en snijd het in de lengte in twee stroken.
3. Leg op elke strook een dikke rol van de vulling langs de rand. Bestrijk de andere rand met wat losgeklopt ei en rol het deeg strak op rond de vulling. Druk de naad goed dicht.
4. Snijd de rollen in stukken van ongeveer 6 cm. Leg ze met de naad naar onder op een bakplaat.
5. Bestrijk met ei, bestrooi met sesamzaadjes en snijd bovenaan een paar keer in.
6. Bak in een voorverwarmde oven op 200 graden gedurende 25 tot 30 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn. Lauw of koud serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)