



Worstenbroodjes

De klassieke Vlaamse worstenbroodjes met gekruid gemengd gehakt in een luchtig, zelfgemaakt brooddeeg. Warm uit de oven zijn ze op hun allerlekkerst, ideaal als stevig hapje of snelle lunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	8	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 500 gr bloem
- 7 gr gedroogde gist (1 zakje)
- 250 ml lauwe melk
- 50 gr zachte boter
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel zout
- 400 gr gemengd gehakt
- 1 ei

2 eetlepels paneermeel
1 theelepel gedroogde tijm
0,5 theelepel nootmuskaat
peper en zout
1 eigeel
1 eetlepel melk

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem met de gist, de suiker en het zout in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg de lauwe melk en de zachte boter toe.
- 2.** Kneed alles gedurende ongeveer 10 minuten tot een soepel, samenhangend deeg dat niet meer aan je handen kleeft.
- 3.** Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme, tochtvrije plek gedurende 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.
- 4.** Meng ondertussen het gehakt met het ei, het paneermeel, de tijm, de nootmuskaat en wat peper en zout. Kneed het mengsel tot een stevig, goed gebonden geheel.
- 5.** Verdeel het gehaktmengsel in 8 gelijke porties en rol elke portie tussen je handpalmen tot een gelijkmatig worstje van ongeveer 10 cm lang.
- 6.** Sla het gerezen deeg door en verdeel het in 8 gelijke stukken. Rol elk stuk uit tot een rechthoek van ongeveer 12 bij 15 cm.
- 7.** Leg een gehaktworstje op de onderste helft van de rechthoek. Vouw het deeg erover en druk de naad en de uiteinden stevig dicht zodat er geen gehakt kan uitlopen.
- 8.** Leg de broodjes met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek ze losjes af en laat ze nog 20 minuten narijzen.
- 9.** Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius (hetelucht 175 graden).
- 10.** Klop het eigeel los met de eetlepel melk en bestrijk de broodjes er voorzichtig mee met een kwastje.
- 11.** Bak de worstenbroodjes in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar. Controleer de gaartijd vanaf 20 minuten. Laat ze kort afkoelen op een rooster voor je ze serveert.

Tip

Zorg ervoor dat de naden en uiteinden van het deeg goed afgesloten zijn voor het bakken. Anders loopt het vetstranspirant gehakt eruit en worden de broodjes aan de onderkant te vet. Wie extra smaak wil, voegt een fijngehakt sjalotje of een snuifje gerookt paprikapoeder toe aan het gehaktmengsel.

Lekker met

Serveer de worstenbroodjes warm, eventueel met een scheutje mosterd of een frisse groene salade ernaast voor een lichte lunch.

Dranktip

Een glas fris, blond Belgisch bier of een glaasje fruitige appelsap passen uitstekend bij deze hartige hapjes.

Ontdek meer recepten op kookpot.be