



## Saucijzenbroodjes

*Krokante bladerdeegbroodjes gevuld met gekruid varkensgehakt, een geliefde Hollandse klassieker. Perfect als hartig hapje of bij de borrel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>8</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 6 vellen bladerdeeg
- 400 gr varkensgehakt
- 1 ei (voor het gehakt)
- 3 el paneermeel
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 0.5 tl gemalen foelie
- 1 tl mosterd
- peper en zout

1 eigeel (om te bestrijken)

1 el melk

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng het varkensgehakt met het ei, het paneermeel, de kruidnagel, de foelie, de mosterd, peper en zout tot een stevig geheel.
3. Verdeel het gehakt in 8 gelijke porties en vorm er langwerpige rolletjes van.
4. Snijd elk vel bladerdeeg zo nodig bij tot een rechthoek en leg op elk vel een gehaktrolletje.
5. Vouw het deeg over het gehakt en druk de naad met een vork goed dicht.
6. Leg de broodjes met de naad naar onder op de bakplaat.
7. Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de broodjes ermee zodat ze mooi glanzen.
8. Bak de saucijzenbroodjes 25 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.
9. Laat ze enkele minuten afkoelen voor je ze serveert.

---

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