

Worstenbroodjes met kruidig gehakt

20 minuten

Benodigheden

- ❖ Gehakt
- ❖ bladerdeeg
- ❖ 3 looktenen
- ❖ Basilicum
- ❖ Paprikapoeder
- ❖ Currypoeder
- ❖ Sweetchilisaus
- ❖ Peper
- ❖ Zout
- ❖ Chimi churry
- ❖ Lopende blanke fond knor
- ❖ Chapelure 50g
- ❖ 3 eieren



Bereiding

Meng het gehakt op met met 3 geraspte looktenen. Voeg hier een weinig chapelure, curry- en paprikapoeder, sweetchilisaus, een weinig lopende blanke fond van knor, peper, zout, een snuifje chimi churry (of pikante kruiden) en fijn gehakte basilicum aan toe. Dit alles goed mengen en in een spuitzak doen. Daarna worsten spuiten op het bladerdeeg en deze bestrijken met eigeel. Nu enkel nog omplooien en 11 minuten afbakken in de combistoomoven op 180°C.