

Ingrediënten voor 4 personen

8 Plakjes Bladerdeeg/per
persoon 2 stuks 1 ei 400 gram
Rundergehakt 50 gram Mon chou
50 gram Pijnboompitten 1/2
theelepel Kaneel 1/4 theelepeltje
Scherpe rode turkse
paprikasnippers/Turkse Toko
zout Mespuntje Gemalen
Kardemom 1 theelepeltje
Munt/Fijngesnipperd 2 eetlepels
verse Peterselie/ Fijn gesnipperd

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Turks
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Turkse Sauzijzebroodjes

Heerlijke Lekkernij, Als Lunch of als Tussendoortje

Hulpmiddelen

Grote kom om alles te mengen snijplank om te peterselie en Munt te snipperen Bakpapier

Vorbereiding

Laat het Bladerdeeg ? 10 minuten ontdooien

Bereidingswijze

Klop het ei los en doe het gehakt in een schaal en doe de helft van het geklopte ei erbij en dan doe je ALLE ingrediënten er ook bij en meng het goed door elkaar. Vorm nu van het gehakt, 8 gelijke grote rolletjes gehakt, en leg die in het midden van het plakje bladerdeeg en vouw en plak het dicht met wat water, en dru een stevig randje rondom met de tanden van een vork. Leg de Sauzijzebroodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk de Sauzijzebroodjes met de overgebleven geklopte ei. Verwarm de oven ? 10 min op 220 graden voor en doe de sauzijzebroodjes in het midden van de oven. Bak het nu af in ? 15 - 20 minuten Gaar en mooi Goudbruin. Nu zijn ze klaar om te worden gegeten!!

Serveertips

Als Lunch met een heerlijke salade og gewoon als tussendoortje...