

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de ketchup: 300 g
tomatenpuree 75 ml ahornsiroop
75 ml appelciderazijn 2 ei
uienpoeder 1 tl zout Voor de
saucijzenbroodjes: 400 g half om
half gehakt 100 g plakjes bacon,
in fijne stukjes gesneden 8
blaadjes salie, fijngesneden 4
takjes tijm, fijngesneden 10
plakjes bladerdeeg 1 ei, los
geklopt

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Saucijzenbroodjes met zelfgemaakte ketchup

Deze saucijzenbroodjes maak je gemakkelijk zelf. Ik maak een hele grote saucijs in een S-vorm voor Sinterklaasavond. Het recept voor de broodjes komt uit het nieuwste kerstnummer van Smult.

Hulpmiddelen

Kwastje, bakplaat met bakpapier, beslagkom

Bereidingswijze

1. Doe alle ingredienten voor de ketchup in een steelpan, breng aan de kook en draai het vuur laag. Laat 5 minuten pruttelen. Is de ketchup te dik, meng er dan wat water door. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast. De ketchup is 1 week houdbaar. 2. Verwarm de oven voor op 210 graden. Doe voor de saucijzenbroodjes het gehakt in een mengkom met de bacon, tijm, salie, nootmuskaat, peper en zout. Knead goed door elkaar. 3. Verdeel het vleesmengsel in 10 gelijke porties en vorm die tot worstjes. Leg op elk plakje bladerdeeg een worstje. Kwast het deeg rondom de worstjes in met los geklopt ei en rol het deeg om de worst heen tot een broodje. Duw de naad goed dicht en leg ze met de naad naar beneden op de bakplaat. 4. Snijd de uiteinden van het deeg netjes af zodat de worst zichtbaar is. Kwast de broodjes aan de buitenkant in met het los geklopte ei. Bak ze 20 minuten in de oven. Serveer de saucijzenbroodjes met de ketchup.

