

Ingrediënten voor 20 personen

1 kg half om half gehakt 20
plakjes bladerdeeg 1 rode ui, fijn
gesnipperd 2 knoflooktenen,
geperst 1 tl citroenrasp 2 el
oestersaus 1 el zoete chilisaus 1
el ketjap manis 2 el sambal
brandal 1 el gerookte
paprikapoeder 1 tl
komijnzaadpoeder 5 g verse
platte peterselie, fijn gesneden
Versgemalen peper 1 ei, los
geklopt zwart sesamzaad

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Brood

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Aziatische saucijzenbroodjes

Ben jij ook zo gek op saucijzenbroodjes? Probeer deze Aziatische saucijzenbroodjes eens! Ze zijn een beetje pittig door de sambal en zeer kruidig en goed op smaak door alle kruiden. Wil je ze liever iets minder pittig? Laat de sambal brandal weg en vervang dit door een extra eetlepel zoete chilisaus.

Hulpmiddelen

Bekleedde bakplaat, snijplank en mes, rasp, kwast

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. 2. Laat het bladerdeeg ontdooien maar zorg wel dat ze nog koud zijn. Dit maakt het vouwen makkelijker. 3. Doe ondertussen de gehakt, alle kruiden en de sauzen samen in een grote kom en meng goed met een vork. Breng op smaak met peper. 4. Leg op ieder plakje bladerdeeg een worstje van het gehaktmengsel en vouw ze dicht. Snijd doormidden en leg op de bekleedde bakplaat. Kerf vervolgens met een scherp mes twee sneetjes in ieder broodje. Bestrijk met het los geklopte ei met een kwast en bestrooi met zwart sesamzaad. 5. Bak de broodjes in 20 min goudbruin.

