

Ingrediënten voor 4 personen

4 stukken prei (ca. 14 cm) 4
plakjes bladerdeeg, ontdooid 1 el
mosterd 1 ei, losgeklopt 2 tl
karweizaad, of 1,5 tl komijnzaad

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Nederlands

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Saucijzenbroodje van prei

Ik vond dit recept in het Hallo magazine van Jumbo. Een superlekker alternatief voor een 'gewoon' saucijzenbroodje. Ideaal voor vegetariërs.

Hulpmiddelen

Bakplaat met bakpapier Bakkwastje

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Kook de prei in 8 min. beetgaar. Giet de prei af en laat goed uitlekken. Verdeel over het midden van de deegplakjes een streep mosterd. Leg er de prei op en vouw het deeg over de prei dubbel. Druk de randen met een vork goed op elkaar. Leg de saucijzenbroodjes op de bakplaat. Bestrijk het deeg dun met het ei en bestrooi met het karwijzaad. Bak de saucijzenbroodjes in de voorverwarmde oven in 20 min. goudgeel en gaar.

