

Ingrediënten

1 pakje bladerdeeg , 1 takje bladselderij,, 1 miniblik mais, 400 gr. gehakt, 2 eetl. nasikruiden, 2 eetl. ketjap, 2 theel. sambal, 4 eetl. paneermeel, wat peper, nootmuskaat en zout, 2 eieren, wat bloem.

Tijd: 30-60 min.

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

indische saucijzenbroodjes

Ca. 30 stuks

Hulpmiddelen

Bakpapier.

Vorbereiding

Laat het bladerdeeg ontdooien. Mais uit laten lekken. Blad van de selderij fijnknippen. 1 ei loskloppen. Oven voorverwarmen op 210 gr.

Bereidingswijze

Gehakt mengen met nasikruiden, ketjap, sambal, paneermeel, peper, zout, nootmuskaat, maiskorrels, selderij en 1 ei. Vorm van het gehakt 10 worstjes die even lang zijn als de deegplakken. Rol ze door wat bloem. Kwast de randen van de deegplakken in met water. Leg op elk deegplakje een gehaktworstje, klap dubbel en druk de randen op elkaar. Snijd elk broodje in drie stukken. Leg ze op de bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Bak de broodjes in ca. 20-25 min. gaar. Warm serveren.