eenhaps snack

minisaucijzenbroodje

borrelhapje • 15 min. (+ 20-25 min. oventijd) • 20 stuks

5 plakjes bladerdeeg (diepvries, pakje 10 plakjes), ontdooid + 2 schalen licht gekruide chipolataworstjes (à 5 stuks), gehalveerd + 1 ei + 2 el melk + 3 el milde grove mosterd extra **bakplaat bekleed met bakpapier**

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Snijd elk deegplakje in vieren. **2** Leg op elk stukje deeg een worstje en klap het deeg om het worstje. Druk de naad goed aan; gebruik eventueel een vork. Leg de saucijzenbroodjes op de bakplaat. **3** Klop het ei los met de melk. Bestrijk de broodjes dun met het eimengsel. Bak ze in de voorverwarmde oven in 20-25 min. goudbruin en gaar. Serveer de saucijzenbroodjes warm met mosterd.

voedingswaarde per stuk 99 kcal, eiwit 5 g, koolhydraten 4 g, vet 7 g, natrium 251 mg

Tip: de saucijzenbroodjes kunnen zonder ei afgedekt 8 uur in de koelkast worden bewaard. Bestrijk ze vlak voor het bakken dun met ei, dan bakken ze mooi goudbruin.

Tip:
Je kunt de runder-
worstjes (zonder velletje)
ook heel goed gebruiken
door van het gekruide
vlees balletjes te
draaien, bv. voor in pasta.