



Zelfgemaakte worstenbroodjes met appel, prei & gehakt



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram gemengd gehakt
1 stengel prei (gewassen en zeer fijn gesneden)
1 appel (geschild, klokhuis verwijderd en in kleine blokjes gesneden)
3 takjes verse tijm (blaadjes)
1 eetlepel mosterd
8 stuks bladerdeeg (rechthoekige stukken (het liefst uit de diepvries) of 2 rollen bladerdeeg, elk in vier kwarten gesneden)
1 ei
1 zak gemengde sla
1 bakje kervel (gewassen en fijngesneden)
120 gram jonge kaas (in kleine blokjes gesneden)
2 eetlepels gemengde noten (en zaden)
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel appelazijn (of ciderazijn)

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt met de prei, de appel, de tijm en de mosterd. Verdeel in acht gelijke delen. Leg op elk stuk bladerdeeg een deel gehakt en rol het op tot een worstje. Leg met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk elk worstenbroodje met losgeklopt ei (gebruik een keukenpenseel). Maak in elk worstenbroodje met een scherp mes drie ondiepe inkepingen. Zet 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Meng de sla met de kervel, de kaas, de noten en de zaden.
- 3.** Besprenkel met olijfolie en appelazijn.
- 4.** Meng goed. Serveer bij de worstenbroodjes.