



Miniworstenbroodjes met cocktailworstjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 rol croissantdeeg
- 1 eetlepel milde mosterd
- 8 cocktailworstje
- 1 ei (losgeklopt)
- 1 eetlepel sesamzaadjes (zwart)
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel zoetzure saus
- 1 eetlepel tomatenketchup
- 1/2 theelepel paprikapoeder

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Rol het croissantdeeg uit en knijp de naden goed dicht. Bestrijk het deeg met een dun laagje mosterd.
- 3.** Snij het croissantdeeg in de breedte in repen van ongeveer 1 centimeter breed. Wikkel de repen deeg rond de cocktailworstjes.
- 4.** Leg de worstenbroodjes op de bakplaat en bestrijk ze met het ei. Bestrooi met de sesamzaadjes en bak ze in ongeveer 15 minuten goudbruin.
- 5.** Meng ondertussen de mayonaise met de zoetzure saus, de ketchup en het paprikapoeder. Serveer het sausje bij de worstenbroodjes.