

Worstenbroodjes voor kids

Ingrediënten

4 plakjes hartige taartdeeg
250 gram gemengd gekruid gehakt
2 eieren
Paneelmeel

Wat heb je nodig?

Kom
Bakplaat
Bakpapier
Ovenwanten
Oven

Hoe maak je het klaar?

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Laat 4 plakken hartige taartdeeg ontdooien
- Meng het gekruid gehakt met 1 ei en paneermeel. Het mag nog een beetje nat zijn, maar stevig genoeg om worstjes van te rollen.
- Snijd de ontdooide plakken hartige taart deeg door midden.
- Verdeel 250 gram gekruid gehakt in 8 gelijke stukken en rol er worstjes van.
- Leg op elk deegplakje een worstje en vouw het deeg eromheen.
- Leg de broodjes met de naad naar onder op een bakplaat met bakpapier
- bestrijk de worstenbroodjes met een losgeklopt ei
- bak ze in 15 minuten goudbruin gaar in de voorverwarmde oven



SURF SLEUTEL



SURFSLEUTEL