

Id2632 web 03b8fb9e28635abd4e983a992494df68

Homemade saucijzenbroodjes

met verstopte groente & frisse sla



30-40min



2 personen

Haalt jouw tafelgenoot zijn neus op bij het zien van een bord vol groenten? Eten de kids hun bordje vitaminen tegen heug en meug leeg? Deze hemelse saucijzenbroodjes vol verstopte groenten rekenen daarmee af. Je mengt de gebakken wortel en pastinaak met kruidig varkensgehakt onder een krokant laagje bladerdeeg. En krijg je je bord niet leeg? Eet de broodjes dan de dag erna als lunch!

Wat je van ons krijgt

- wortel
- pastinaak
- bladerdeeg ¹
- ketchup van the Ketchup project
- mesclunsla
- Shanti's Tandoori Masala Spice Blend
- paneermeel ¹
- varkensgehakt
- honing
- Abraham's mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 941.0kcal, vet 58.0g, eiwit 25.0g, koolhydraten 74.0g



1. Groenten raspen

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil evt. de **wortel** en **pastinaak** en rasp de **groenten** grof.



2. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de **groenterasp** met een snuffje zout op hoog vuur ca. 5min totdat de **rasp** iets zachter is, schep daarbij regelmatig om. Neem uit de pan, doe in een kom en roer door met een vork zodat de **rasp** wat kan afkoelen.



3. Gehakt mengen

Meng het **varkensgehakt**, **tandoori masala spice blend**, de **helft van het paneermeel** en 1 ei in een kom. Voeg de **groenterasp** beetje bij beetje toe en kneed goed (let op, het kan nog heet zijn!). Breng het **gehaktmengsel** op smaak met flink wat zout en peper. Bewaar de **rest van het paneermeel** voor iets anders of strooi het voor het bakken over het **bladerdeeg**.



4. Saucijzenbroodjes maken

Rol het **bladerdeeg** uit en verdeel het **gehaktmengsel** net over de helft én in de volledige lengte van de **deeglap**, zodat een soort lange **worst** ontstaat. Zorg ervoor dat de **gehaktworst** max. 2.5-3cm dik is. Lift het bakpapier op, vouw het **bladerdeeg** over het **gehakt** en druk aan.



5. Saucijzenbroodjes bakken

Snijd de **gehaktrol** in vier gelijke stukken, zodat je uiteindelijk **4 broodjes** hebt, druk de randen goed aan. Lift ze met een grote spatel op en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Kwast evt. het deeg in met melk of een losgesklopt ei en bak de **broodjes** 20-25min in de oven tot het **deeg** goudbruin kleurt en gaar is.



6. Salade mengen

Meng intussen de **honing**, **mosterd** en 1-2el olijfolie met wat zout en peper. Was de **mesclunsla** grondig en laat uitlekken. Hussel de **mesclunsla** vlak voor het serveren met de **dressing** om. Serveer de warme **saucijzenbroodjes** met de **salade** en de **ketchup**.