

Id2632 web 03b8fb9e28635abd4e983a992494df68

Homemade saucijzenbroodjes

met verstopte groente & frisse sla



30-40min



Voor 3-4 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

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

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 1041.0kcal, vet 65.0g, eiwit 29.0g, koolhydraten 79.0g



1. Groenten raspen

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



2. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de **groenterasp** met een snufje 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**, de **tandoori masala spice blend**, 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.



4. Saucijzenbroodjes maken

Rol **elk stuk bladerdeeg** uit en verdeel het **gehaktmengsel** net over de helft én in de volledige lengte van **elke 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 **elke gehaktrol** in vier gelijke stukken, zodat je uiteindelijk **8 broodjes** hebt, druk de randen goed aan. Lift ze met een grote spatel op en leg ze op 2 bakplaten met bakpapier. Kwast evt. het deeg in met melk of een losges klopt ei en bak de **broodjes** 20-25min in de oven tot het **deeg** goudbruin kleurt en gaar is. Wissel de bakplaten halverwege om.



6. Salade mengen

Meng intussen de **honing**, **mosterd** en 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**.