



Thermomix Worstenbroodjes

Ingrediënten

- 400 gram gehakt
- 2 sneetjes oud brood
- 8 vierkante vellen bladerdeeg (ongeveer 11cm x 11cm)
- 2 sjalotten
- 1 teentje look
- 1 ei + 1 eidooier
- Peper
- Zout
- Paprikapoeder
- Tabasco
- 1 soeplepel melk



Instructies

- Verwarm oven voor op 190 graden
- Voeg 1-2 sneetjes brood toe **10 sec / snelheid 10** haal uit zet opzij
- voeg look en sjalotten toe **5 sec /snelheid 5**
- schraap naar beneden
- voeg nu 400 gram gehakt toe samen met ei, opzijgezet brood en kruid met peper, zout eventueel beetje paprikakruiden en enkele druppels tabasco, **1min / deegfunctie**
- Verdeel het gehakt over de bladerdeeg
- Rol elk worstje toe en las de randen met losgeklopte eidooier
- Voeg bij de overschot van eidooier 1 eetl melk en bestrijk de rolletjes ermee
- Bak ze gedurende 25-30 min