



## Saucijzenbroodjes

In Brabant kennen we de [worstenbroodjes](#) als lekkere snack voor tussendoor, als lunch, ontbijt of lekker als je thuiskomt van een avondje naar de kroeg. Eigenlijk is ieder moment van de dag een goed moment voor een worstenbroodje. Saucijzenbroodjes is ook zo'n snack die je op vele momenten kunt eten, al maakt het bladerdeeg hem vetzig en dus (nog) minder goed voor de lijn. Maar af en toe maak ik ze voor de lunch of mini saucijzenbroodjes voor bij de brunch met Pasen bijvoorbeeld is ook niet verkeerd.

Naast dat het lekker is zijn ze ook nog ontzettend simpel te maken, de twee hoofdingrediënten zijn gehakt en bladerdeeg. Ik vind ze zelfgemaakt nog lekkerder dan wanneer je ze bij een bakker of de supermarkt haalt. Zelf zorg ik er namelijk voor dat ze goed gevuld zijn met worst en dat ze een beetje pittig zijn. Ik maak liever een paar saucijzenbroodjes minder dan een paar meer met minder gehakt.

### **Ingrediënten voor 10 à 12 grote saucijzenbroodjes of 20 à 24 kleine:**

- 500 gram (half-om-half) gehakt
- 10 à 12 vellen bladerdeeg
- 1 ei
- 1 theelepel sambal
- 1 theelepel Tex Mex kruiden
- 1 theelepel paprikapoeder
- Peper
- Zout

### **Extra benodigdheden**

- 1 vel bakpapier
- Kwast

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Haal het bladerdeeg uit de vriezer en verdeel de vellen bladerdeeg over je werkblad, zodat ze kunnen ontdooien.

Meng de kruiden en sambal door het gehakt. Verdeel het gehakt, afhankelijk van of je kleine of grote saucijzenbroodjes maakt, in 12 of 24 rolletjes gehakt. Leg de rolletjes gehakt op het bladerdeeg.

Klop het losgeklopte ei. Bestrijk de randjes van de helft van het bladerdeeg met ei. Het ei dient als 'lijm' zodat de andere helft erop blijft plakken. Vouw het bladerdeeg dubbel over de worst en druk de randjes met een vork goed dicht.

Leg de saucijzenbroodjes op de bakplaat en bestrijk deze met het losgeklopte ei.

Plaats ze in de voorverwarmde oven en bak ze in 17 à 19 minuten goudbruin. Mini saucijzenbroodjes zijn in 15 minuten gaar.