

## WORSTENBROOD VAN BLADERDEEG

Benodigdheden : voor **4** personen

8	plakjes	Bladerdeeg (10x10 cm)
500	gr	Gekruid gehakt of dunne worstjes
1	el	Melk
1	st	Eierdooier

Bereidingstijd: 35 minuten

### Werkwijze :

Haal 8 bladjes bladerdeegvelletjes 10/15 minuten voor het klaarmaken uit de diepvries.

Als je 500 gram gehakt gebruikt kan je dat eerst nog wat pimpen met een uitje en/of wat kruiden naar smaak.

Als je 8 worstjes gebruikt, snijd eerst op 11-12 cm (ze krimpen tijdens het bakken en snijd het velletje eraf.

Leg op elk velletje deeg een worstje of ong 2 eetlepels gehakt en vorm dat tot een worstje.

Maak de randen van het deeg nat met wat water plooi het deeg erover en druk goed aan.

Klop 1 eidooier los los in een eetlepel melk en bestrijk het het deeg hiermee (doreren)

Bak de broodjes af in een op 200 gr C voorverwarmde oven gedurende 20 minuten tot mooi goudbruin.

Warm of koud : smakelijk eten.

=====