MAISON PRIMAGO

MINI SAUCIJZEN BROODJES

Ingrediënten voor 16 stuks:

- 500 gram kippengehakt
- 8 plakjes bladerdeeg 10 x 10 cm (diepvries)
- zout of aromat
- 1 teentje knoflook
- 2 eieren
- 1 sjalotje (zeer fijn gesneden)
- 1 tl. laos
- 2 tl. djahé (of 1 tl. geraspte gemberwortel)
- 1 tl. sambal oelek (2 tl voor pittige balletjes)
- 1 el mosterd
- 3 el ketjap manis
- takjes verse peterselie
- sesamzaadjes (optioneel)

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 220 graden. Ontdooi de bladerdeegplakjes (niet te zacht laten worden anders verwerkt het minder makkelijk) en snijd de plakjes door de helft.
2. Hak de peterselie, ui en knoflook zeer fijn en voeg dit bij het gehakt samen met 1 ei, de laos, djahé, sambal oelek, ketjap manis, mosterd en zout naar smaak.
3. Draai er 16 gehaktballetjes van. Zorg dat je handen bevochtigd zijn met water dan draait het makkelijker.
4. Leg de balletjes onderaan het bladerdeegplakje en laat 1 cm vanaf de kanten vrij. Klap bladerdeeg dubbel en de kanten met een vork afdichten. Prik in het midden van de saucijzen een gaatje zodat de lucht weg kan tijdens het bakken.
5. Kluts 1 ei en bestrijk de dichtgeklapte saucijzen met het eimengsel. Desgewenst kun je deze saucijzen bestrooien met sesamzaadjes
6. Bak de saucijzen in 15 à 20 minuten bruin.