

Saucijzenbroodjes / Sausage Rolls



De boodschappen

een rol bladerdeeg

500 gram gehakt, halfom

2 vrije uitloop bio-eieren

een uitje, fijn gehakt

zeezout en versgemalen zwarte peper

optioneel: fijngehakte peterselieblaadjes

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel foelie

1 theelepel gember

2 eetlepels ketjap

50 gram paneermeel

Zo maak je saucijzenbroodjes

Leg bakpapier op de bakplaat.

Doe ei, uitje, alle kruiden, sojasaus en paneermeel bij het gehakt en kneed het door elkaar.

Snij het deeg in rechthoeken op de gewenste maat.

Klop het ei met een eetlepel melk los en strijk het op het deeg.

Rol cilindertjes van gehakt, leg ze tussen het deeg en druk het deeg stevig dicht.

Verwarm de oven op 200°C

Schuif de saucijzenbroodjes in het midden van de oven en bak ze in 20-25 minuten goudbruin.

Laat de broodjes iets afkoelen maar eet ze warm!

Saucijzenbroodjes / Sausage Rolls



Shopping list

1 roll of puff pastry	1 teaspoon paprika powder
500g of ground beef,	1 teaspoon mace
2 free-range organic eggs	1 teaspoon ginger
1 onion, finely chopped	2 tablespoons of soy sauce
sea salt and freshly ground black pepper	50g breadcrumbs
optional: finely chopped parsley leaves	

How to make sausage rolls

Place waxed paper on the baking tray.

Add the egg, onion, all spices, soy sauce and breadcrumbs to the mince and knead it together.

Cut the dough into rectangles in the preferred size.

Roll the minced meat in cylinders, place between the dough and press the dough tightly closed.

Preheat the oven to 200°C

Place the sausage rolls in the middle of the oven and bake them for 20-25 minutes until golden.

Let the rolls cool slightly but eat them warm!