

Recept!

Saucijenbroodjes met verstopte groenten

Ingrediënten

300 gram half om half gehakt
3 theelepels garam masala
1 ei
1 rol vers bladerdeeg
1 grote winterwortel
olie om in te bakken
Peper/ zout naar smaak
komkommer
3 tomaten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Schil de wortel en , rasp deze grof.

Verhit 1el olie in een grote koekenpan en bak de geraspte wortel met een snufje zout op hoog vuur ca. 5min tot ze iets zachter worden en schep daarbij regelmatig om. Neem de wortel uit de pan, doe in een kom en hussel met een vork zodat het wat afkoelt.

Meng het gehakt, garam masala, het paneermeel en 1 ei in een kom. Voeg vervolgens de geraspte wortel beetje bij beetje toe en kneed goed (let op, dit kan nog heet zijn!). Breng het gehaktmengsel op smaak met flink wat zout en peper..

Rol het bladerdeeg met aanklevend bakpapier uit en verdeel het gehaktmengsel net over de helft en in de volledige lengte van de lap, zodat op een helft van het deeg een soort lange worst ontstaat. Lift het bakpapier op en vouw het bladerdeeg over het gehakt en druk aan.

Snijd de gehaktrol doormidden en snijd elk stuk nog een keer door, zodat je 4 broodjes heb. Lift ze met een spatel op en leg ze op het bakpapier. Kwast eventueel het deeg in met een losgeklopt ei voor een glanzend resultaat. Bak de broodjes 20-25min middenin in de oven tot het deeggoudbruin kleurt en gaar is.

Serveer met een komkommer- tomaat salade.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.marleyspoon.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel

