

## **Saucijzenbroodjes**

400 gram rundergehakt  
2 eieren  
6 eetlepels paneermeel  
2 eetlepels ketjap  
zout en peper  
1 rol vers bladerdeeg

Meng het gehakt met 1 ei, het paneermaal en de ketjap. Voeg wat zout en peper toe.

Rol het bladerdeeg uit en snij het in de lengte in 2en.

Verdeel het gehakt in 2en en rol er een soort lange worst van en leg deze op het bladerdeeg, iets uit het midden. Vouw het bladerdeeg dicht en druk de rand die nu op elkaar ligt dicht met een vork.

Herhaald dit met de andere helft bladerdeeg en gehakt.

Klopt het andere ei los en bestrijk het over het deeg.

Snij het deeg in 8 stukjes met een pizzasnijder.

Leg de stukjes op bakpapier op een bakplaat en bak ze in 20 minuten goudbruin, in een voorverwarmde oven op 180°C.