

DINNERLY



Bladerdeegrolletjes met varkensgehakt met frisse appel-wortel salade



30-40min



2 personen

Deze bladerdeegrolletjes doen je misschien denken aan saucijzenbroodjes van de bakkersafdeling. Vandaag maken we echter geheel onze eigen versie en sturen we je alles om deze kinderfavoriet zelf op tafel te toveren. Natuurlijk serveer je de rolletjes met een frisse appel-wortel salade zodat je een volwaardige maaltijd op tafel zet. Smullen maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 1 ui
- 250g varkensgehakt
- 20ml BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- keukenrasp
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 998kcal, vet 61.8g, koolhydraten 67.3g, eiwit 37.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Pel en snipper de **ui** fijn.



2. Vulling voorbereiden

Meng het **gehakt** met de **ui**, de **helft van de geraspte wortel**, de **BBQ-saus**, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout. Kneed goed en verdeel in **2 gelijke porties**. Klop 1 ei los in een kommetje.



3. Broodjes maken

Rol het **deeg incl. bakpapier** uit op een bakplaat en halveer door de lengte. Vorm 2 lange, smalle rollen van het **gehaktmengsel** en leg op ieder stuk **deeg** een rol. Bestrijk de **deegranden** dun met geklopt ei en vouw over het **vlees** zodat **2 lange deegrollen met gehaktvulling** ontstaan. Draai de **rolletjes**, zodat de naad waar het deeg elkaar overlapt aan de onderkant zit.



4. Broodjes bakken

Bestrijk de **rolletjes** met de rest van het geklopte ei en snij in **4 even grote stukken**. Bak de **rolletjes** 20-25min in de oven tot ze goudbruin zijn.



5. Salade maken

Klop 1el olijfolie, 1el azijn, ½tl honing en 1 snuf zout tot een dressing. Schil de **appel** en verwijder het klokhuis. Snij de **appel** in dunne reepjes en schep door de **rest van de geraspte wortel**. Meng de dressing met de **salade**. Serveer de gebakken **gehaktbroodjes** met de **appel-wortel salade**.



6. Kleine extra's

Als je nog wat sesamzaad in huis hebt, strooi ze voor het bakken over de gehaktbroodjes en bak ze mee. Dat ziet er niet alleen mooi uit, het smaakt ook erg lekker!

Een dip voor je gehaktbroodjes? Tomatensaus is je beste vriend, zoals ketchup of tomatensalsa.