



Hollandse saucijzenbroodjes

met kleurrijke spinaziesalade



ca. 40min



2 personen

Het saucijzenbroodje blijft een all-time favorite. In onze versie meng je het rundergehakt met panko-paneermeel en een heerlijke ras el hanout kruidenmix en, verpakt in bladerdeeg, worden ze een ware traktatie in de oven. Je serveert deze knapperige klassieker met een frisse tomaten- en komkommersalade met malse babyspinazie.

Wat je van ons krijgt

- 250g rundergehakt
- 50g panko ²
- 1 zakje ras el hanout
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 1 rol bladerdeeg ²
- 1 komkommer
- 2 tomaten
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 2el tomatenketchup
- ¾tl mosterd ³
- ¼tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakkwast

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Mosterd (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1160kcal, vet 75.2g, koolhydraten 79.7g, eiwit 41.6g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Kluts een ei los. Houd 1 eetlepel van het geklutste ei apart voor stap 3 en meng de rest van het ei met het **gehakt**, de **helft van de panko**, de **kruidenmix**, de **sojasaus**, ½tl mosterd en een flinke snuf peper en zout.



4. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn, ¼tl mosterd, ¼tl honing en een flinke snuf peper en zout.



2. Saucijzenbroodjes maken

Rol het **deeg** met papier uit op een bakplaat en snijd het in **8 rechthoeken**. Vorm het **gehaktmengsel** tot **8 worsten** en leg ze in het midden van elke **rechthoek**. Vouw het **deeg** dicht en druk stevig vast.



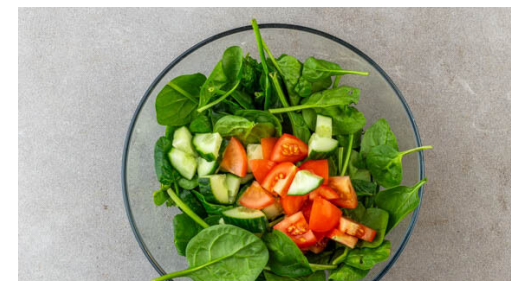
5. Groente snijden

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in kleine stukjes. Snijd de **tomaten** in grove stukjes.



3. Saucijzenbroodjes bakken

Leg de **saucijzenbroodjes** met de naad naar de zijkant op de bakplaat, en snijd de bovenkanten twee keer diagonaal in. Meng het apart gehouden ei met 1el water en bestrijk de **saucijzenbroodjes** ermee. Bak ze 18-22min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is en de **vulling** gaar is.



6. Salade mengen

Meng de **komkommer**, de **tomaat** en de **spinazie** met de **dressing**. Serveer de **saucijzenbroodjes** met de **spinaziesalade** en geef elke portie 1el ketchup.