



Saucijzenbroodjes van varkensgehakt

met tomaten-olijvenpesto en salade



30-40min



2 personen

Saucijzenbroodjes als avondeten? Daar maak je waarschijnlijk jong en oud blij mee. Je maakt de bladerdeegpakketjes van varkensgehakt dat je op smaak brengt met kruidenmix, ui, knoflook en een deel van de pesto. Zo zitten je saucijzenbroodjes bomvol smaak (en een beetje groenten). De frisse salade voor erbij is bovendien zo gemaakt.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 pakje rode pesto met olijven
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 komkommer
- 1x rucola
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1140kcal, vet 75.5g, koolhydraten 75.8g, eiwit 36.1g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met de **ui**, **knoflook**, **rundvleeskruiden**, **3/4e van de pesto**, het **paneermeel** en 2 snufjes zout en peper. Knead goed.



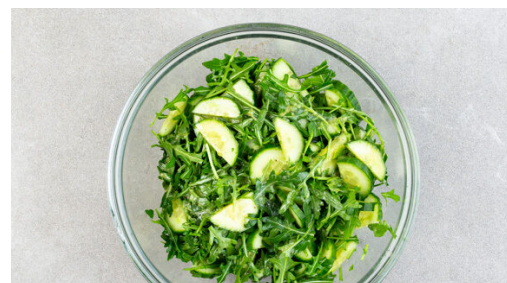
3. Broodjes maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Vorm een rol van het **gehakt** en leg het over de breedte van het **deeg**. Rol het geheel op en leg het met de naad naar onderen op de bakplaat. Snijd de **rol** in **8-10 stukken** en bak de **saucijzenbroodjes** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



4. Groenten snijden

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Hak de **rucola** grof.



5. Salade maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **komkommer** en **rucola** met **1el citroensap**, 2el water en 2el olijfolie. Breng de **salade** verder op smaak met **citroenrasp**, zout, peper en suiker.



6. Saucijzenbroodjes afmaken

Serveer de **saucijzenbroodjes** met de **salade** en de **rest van de pesto**.