



Lam saucijzenbroodjes met paprika-walnootdip

8 personen

🕒 25 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 rode paprika
- ★ 300 g lamsgehakt
- ★ 2 teentjes knoflook
- ★ ½ tl gemalen kaneel
- ★ 1 takje munt, blad fijngehakt
- ★ 4 plakjes roomboterbladerdeeg, diepvries, ontdooid
- ★ 1 ei, losgeklopt
- ★ 2-3 tl karwijzaad
- ★ 35 g walnoten
- ★ ½ tl gerookte-paprikapoeder
- ★ 1 el extra vergine olijfolie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Leg de paprika in de oven en rooster 20-25 min., tot de paprika rondom zwarte blazen heeft.
3. Neem de paprika uit de oven en laat onder een schone doek afkoelen.
4. Verlaag de oventemperatuur naar 200°C.
5. Doe intussen het gehakt in een kom.
6. Pers of rasp 1 teentje knoflook erboven.
7. Voeg de kaneel, munt en zout en peper naar smaak toe.
8. Verdeel het in 16 porties.
9. Snijd elk plakje bladerdeeg in kwarten.
10. Vorm van het gehakt kleine worstjes en leg een worstje op elk deegplakje.
11. Vouw het deeg over het worstje en druk de naad goed aan, eventueel met een vork.
12. Het worstvlees mag iets uitsteken, want dit krimpt tijdens het bakken.
13. Leg de mini-saucijzenbroodjes op een bakplaat met bakpapier.
14. Bestrijk ze dun met ei en bestrooi met het karwijzaad.
15. Bak de saucijzenbroodjes in de voorverwarmde oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar.
16. Rooster de walnoten in een droge koekenpan tot ze donker kleuren.
17. Haal het vel van de paprika en snijd ook de steelaanzet en de zaadlijsten eruit.
18. Pureer de paprika fijn met de walnoten.
19. Pers of rasp het laatste teentje knoflook fijn en meng met het gerookte paprikapoeder en 1 el olie door de dip.
20. Breng op smaak met zout en peper.

Tip: Maak de saucijzenbroodjes en de dip 1 dag van tevoren en zet koel afgedekt weg. Warm ze vlak van tevoren 3 minuten op in de oven.

Bron: deliciousmagazine.nl

