

BORRELPLANK Drie soorten worstenbroodjes



1 PORTIE = 10 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg

- 400 g tarwebloem
- 200 ml volle melk
- 115 g roomboter
- 1 tl kristalsuiker
- 1 ei
- 1 zakje gedroogde gist
- zout

voor de klassieke worstenbroodjes

- 200 g half-om-half gehakt
- 1 tl nootmuskaat
- 2 tl mosterd
- 50 g paneermeel
- peper en zout

voor de Indische worstenbroodjes

- 3 lente-uien
- 1 rode peper
- 2 limoenbladeren
- ½ rawit
- ½ teen knoflook
- ½ bos bladselderij
- 2 cm citroengras
- 200 g kipgehakt
- ½ blokje trassi
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl gemberpoeder
- 1 el ketjap
- 1 el paneermeel
- 1 ei
- sesamzaadjes
- peper en zout

voor de vegetarische worstenbroodjes

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 groene peper
- 200 g Kikkererwten
- ½ bos bladpeterselie
- ½ bos koriander
- 1 el korianderzaad
- 1 el komijnzaad
- 1 tl kardemom
- ½ citroen (sap en rasp)
- peper en zout
- olie

MATERIAAL: keukenmachine



ZO MAAK JE HET:

Deeg

1. Splits het ei. Meng alle ingrediënten, behalve de eidooier, in een kom en kneed tot een soepel deeg.
2. De dooier gebruik je later om de broodjes te bestrijken.
3. Verdeel het deeg over 10 bollen en laat afgedekt 20 minuten rijzen.

Klassieke worstenbroodjes

4. Verwarm de oven op 185 °C en volg het recept voor de broodjes.
5. Voeg de nootmuskaat, mosterd, paneermeel en peper en zout toe aan het gehakt en kneed tot een geheel.
6. Vorm worsten uit het gehaktmengsel.
7. Rol de bollen deeg uit tot ovalen.
8. Plaats de worsten in het deeg en vouw dicht.
9. Bestrijk met het eigeel.
10. Bak de broodjes in circa 20 minuten goudbruin.

Indische worstenbroodjes

11. Verwarm de oven op 185 °C en volg het recept voor de broodjes.
12. Snijd de rode peper, lente-ui, limoen blad, rawit, knoflook, peterselie en citroengras fijn.
13. Meng het kipgehakt samen met de sojasaus, rode peper, lente ui, limoen blad, rawit, knoflook, peterselie, citroengras, trassi, komijn, korianderpoeder, gemberpoeder, ketjap en paneermeel.
14. Breng op smaak met peper en zout.
15. Kneed tot een geheel.
16. Vorm worsten uit het gehaktmengsel.
17. Rol de bollen deeg uit tot ovalen.
18. Plaats de worsten in het deeg en vouw dicht.
19. Bestrijk met het eigeel en verdeel de sesamzaadjes over de broodjes.
20. Bak de broodjes in circa 20 minuten goudbruin.

Vegetarische worstenbroodjes

21. Verwarm de oven op 185 °C en volg het recept voor de broodjes.
22. Pel en snijd de ui in grove stukken.
23. Pel de knoflook en snijd fijn.
24. Snijd de groene peper in ringen.
25. Snipper de koriander en bladpeterselie fijn.
26. Meng de kikkererwten samen met de ui, knoflook, groene peper, verse kruiden, korianderzaad, komijnzaad, kardemom en het sap van een halve citroen in een keukenmachine.
27. Breng op smaak met peper en zout.
28. Vorm worsten van het mengsel.
29. Rol de bollen deeg uit tot ovalen.
30. Plaats de worsten in het deeg en vouw dicht.
31. Bestrijk met eigeel.
32. Bak de broodjes in circa 20 minuten goudbruin.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl