

BORRELPLANK Vegetarische worstenbroodjes



1 PORTIE = 10 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 120 g parelgort
- 30 g gedroogde paddenstoelen (zoals eekhoorntjesbrood en boletten)
- 300 g kidneybonen uit blik
- 2 eidooiers
- 20 ml sojasaus
- 50 g bloem
- 25 g boter
- ½ tl nootmuskaat
- ½ tl kaneelpoeder
- 2 tl komijnpoeder

voor het deeg

- 300 g bloem
- 6 g zout
- 200 ml melk
- 8 g gedroogde gist
- 90 g boter

om te strijken

- 1 eidooier
- 1 klein scheutje melk

MATERIAAL: keukenmachine, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de parelgort volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Week de gedroogde paddenstoelen ongeveer 30 minuten in water.
3. Giet de geweekte paddenstoelen af en maal deze samen met de kidneybonen grof in de keukenmachine tot het ongeveer de structuur heeft van gehakt.
4. Meng in een kom het gemalen mengsel met de gekookte parelgort, eidooiers, sojasaus, boter, bloem en de specerijen.
5. Laat het mengsel in de koelkast even opstijven en intrekken.

Deeg

6. Verwarm de melk tot lauwwarm en voeg de gist toe.
7. Vorm een bergje van de bloem op het aanrecht en maak er een kuiltje in.
8. Bestrooi de rand van de bloem met het zout en giet de melk met het gist in het midden.
9. Kneed het geheel ongeveer 5 minuten tot een deeg en voeg dan pas de boter toe.
10. Als het deeg soepel aanvoelt, laat het dan afgedekt met plasticfolie ongeveer 30 minuten rijzen.
11. Verdeel de vulling in porties van 50 gram en rol ze tot kleine worstjes.
12. Verdeel ook het deeg in stukjes van 50 gram.
13. Maak eerst bolletjes en rol deze vervolgens ovaal uit.
14. Bestrijk de zijkanten met een beetje water en leg de vulling op het deeg.
15. Sla de zijkanten naar binnen en rol het deeg op zodat de vulling is ingesloten.
16. Leg de broodjes met de naad naar onder op een bakplaat met bakpapier.
17. Laat de worstenbroodjes afgedekt ongeveer 1 uur rijzen.
18. Verwarm de oven voor op 220 °C boven en onderwarmte.
19. Meng voor het ei-strijksel de eidooier met de room of melk.
20. Bestrijk de broodjes met het ei-strijksel.
21. Bak de broodjes in de oven in ongeveer 12 minuten goudbruin en gaar.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl

