**Worstenbroodjes**

bladerdeeg
gemengd gehakt

sjalot

knoflook

ei

eigeel melk

paneermeel

boter

peper & zout

Bak gesnipperde ui en knoflook in boter en kruid bij. Meng dit onder het gehakt met een ei en paneermeel en rol er worstjes van. Rol de worstjes in bladerdeeg en sluit dit met eigeel. Bestrijk de broodjes met een mengsel van eigeel en melk en laat ze 20 minuten bakken in oven op 200°C.

Je kan als vulling ook huisgemaakte frikandellen (curryworsten) gebruiken. [**Klik hier**](https://www.creatief-koken.be/erfgoed/5675.htm)voor het recept. De broodjes op foto werden met die fricandellenvulling gemaakt.