

Bladerdeeg frikandelbroodje



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 10 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

- 10 plakjes bladerdeeg
- 5 frikandellen
- 1 ui
- 2 el mayonaise
- 2 el curry
- 2 el chilisaus
- 2 el barbecuesaus
- 1 ui
- 1 handje geraspte kaas
- 1 ei

Stap 2 | Sauzen mengen

Roer alle vier de sauzen door elkaar. Snipper het uitje fijn en meng deze ook door de saus. Als laatste strooi je er nog een handje geraspte kaas overheen, ook dit meng je door de saus.



Stap 3 | Beleggen & vlechten

Leg de ontdooide bladerdeegplakjes op je werkblad en maak aan twee zijden van elk plakje inkepingen om de 1,5 centimeter. Dit gaat het makkelijkst met een pizzasnijder. Smeer elke plakje in met de saus. Snij de frikandellen in tweeën en leg op elk bladerdeegplakje een halve frikandel. Vouw nu de stroken bladerdeeg over de frikandel zodat er een soort vlecht vorm ontstaat. Leg de frikandelbroodjes op een bakplaat met bakpapier. Klop het ei los en smeer de broodjes hiermee in. Bak de frikandelbroodjes in ongeveer 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 200 graden.



Stap 4 | Smullen maar

Zodra de frikandelbroodjes goudbruin en gaar zijn haal je ze uit de oven. Laat heel even afkoelen en leg ze dan op een mooi bord of natuurlijk op je borrelplank naast de andere lekkere hapjes.

