Hartige Sinterklaasletter



Velthuizen

40 minuten

10 personen

Stap 1 | Wat hebben we nodig?

5 plakjes bladerdeeg
400 gram rundergehakt
100 gram pittige chorizo
3 el tijmblaadjes
1 ei
halve gele paprika
Peper
Zeezout

Stap 2 | Maak de gehaktvulling



Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte) of 180 graden (hetelucht). Bekleed een **bakplaat met bakpapier**. Snijd de chorizo in kleine stukjes en de halve gele paprika in fijne blokjes. Doe het rundergehakt in een kom en voeg de chorizo en paprika toe. Breng op smaak met peper en zeezout en meng alles goed door elkaar.

Stap 3 | Maak een bladerdeegstrook



Leg de plakjes bladerdeeg achter elkaar op het aanrecht, waarbij je de **randen iets over elkaar heen laat vallen.** Druk de overlappende naden goed aan, zodat er één lange reep bladerdeeg ontstaat. Vorm het **gehaktmengsel tot een lange rol**, ongeveer even lang als de bladerdeegstrook. Leg de gehaktrol in het midden van het bladerdeeg. Vouw het bladerdeeg om het gehakt heen en druk alle naden goed dicht, zodat de vulling volledig is ingepakt.

Stap 4 | Bak de letter goudbruin



Bak de hartige Sinterklaasletter in ongeveer **30 minuten goudbruin** en gaar in de voorverwarmde oven. Houd de letter tijdens het bakken in de gaten; het bladerdeeg moet mooi krokant en goudbruin worden. Haal de letter uit de oven en laat hem even afkoelen. Snijd hem daarna in de gewenste stukjes en **serveer als hartig hapje tijdens de Sinterklaasborrel** of pakjesavond.

Eet smakelijk!