

Mini frikandelbroodjes

De lekkerste snack!

Ingrediënten

20 Stuk(s) Mini frikandellen
1 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Ei (losgeklopt)
Currysaus

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Kwastje
Mes (scherp)

1. Mini frikandelbroodjes maken

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor: **200 graden** (hete lucht) **220 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Haal de bevroren plakjes bladerdeeg van elkaar, verwijder de folie en laat ontdooien.

Halveer de bladerdeeg vellen. Op deze manier zijn de net zo breed als de mini frikandellen.

Snijdt op de helft van het plakje bladerdeeg kleine strookjes met snijdt het niet helemaal door. Leg de mini frikandel op het niet gesneden deel en vouw het gesneden deel over de frikandel. Druk deze aan de zijkant aan.

Let op! De kant waar het folievel zit, is de plakkant van het bladerdeeg.

Leg de broodjes op de bakplaat en bestrijk deze met ei

2. Frikandelbroodjes bakken

Bak de broodjes af in ongeveer 20-25 minuten.

Serveer de broodjes warm met saus naar keuze!