# Saucijzenbroodjes

## Ingrediënten

5 Vel(len) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Ei (losgeklopt)
250 g (gram) Gehakt
1 tl. (theelepels) Gehaktkruiden
Zout
Sesamzaad

## Keukenspullen

Mengkom
Mes (scherp)
Bakplaat met bakpapier

## 1. Bereiding

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.

## 2. Saucijzenbroodjes maken

Meng het **gehakt (250 g)** met de **gehaktkruiden (1 el)** en het zout en rol er 5 worsten van zo breed als een plakje bladerdeeg.

Leg per plakje bladerdeeg een worstje en vouw dicht, druk de randen goed aan met je vingers.

Bestrijk met het losgeklopte ei en snijd de 5 pakketjes ieder in 4 gelijke stukjes. **(totaal 20 saucijzenbroodjes)**

Leg de saucijzenbroodjes op de bakplaat (er hoeft geen ruimte tussen te zitten) en bestrijk de saucijzenbroodjes nogmaals met ei en decoreer de broodjes met zwart/wit sesamzaad.

## 3. Saucijzenbroodjes bakken

Plaats de saucijzenbroodjes in het midden van de oven en bak de saucijzenbroodjes in 20 minuten goudbruin.

Serveer de saucijzenbroodjes warm of maak ze van te voren en warm ze nog even op in de oven voordat je ze serveert.