Wortel in bladerdeeg

Ingrediënten

6 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
6 Stuk(s) Kleine wortel
Olijfolie
Sesamzaad
1 snufje Peper
1 snufje Zout
Chilisaus

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en en leg er een stuk bakpapier op. Verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C).

Haal de bevroren **plakjes bladerdeeg (6 stuks)** van elkaar en laat ze 5 tot 10 minuten ontdooien op het aanrecht. Boen de **wortels (6 stuks)** schoon of gebruik een dunschiller.

2. Vegan worstenbroodjes maken

Leg op elk plakje aan één kant een wortel, hij mag uitsteken aan beide kanten. Bestrijk de andere kant met een beetje water, zodat het deeg zo blijft plakken.

Rol nu de wortel op in het plakje bladerdeeg en druk de naad een beetje aan.

Leg de rolletjes met de naad naar beneden op het bakpapier. Bestrijk ze met **olijfolie** en bestrooi ze met wat **sesamzaadjes (naar smaak)**, **peper (snufje)** en **zout (snufje)**.

Bak de snacks in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin. Serveer ze warm bijvoorbeeld met een beetje **chilisaus**.