

## De lekkerste worstenbroodjes ever!

**Vind jij het ook zo lekker ruiken als je langs een warme bakker loopt? Loopt het water je al in de mond als je die glanzende saucijzenbroodjes ziet? Met dit recept maak je ze zelf! Je hoeft er de deur dus niet voor uit. Als je tenminste alle benodigdheden in huis hebt...**

Weetje: dit is een recept dat al van generatie op generatie in mijn familie wordt gedeeld. Werkelijk elke verjaardag of feestdag die we samen vieren, staan ze op tafel. Maak er vooral lekker veel want op gaan ze toch wel. En als er dan toch broodjes overblijven, kun je ze een paar dagen bewaren in een afgesloten bak of zak in de koeling. Invriezen kan ook. Voor gebruik even opwarmen in de oven.

Makkelijk te maken en lekker in het voorjaar! Eet je liever geen vlees, vervang dan de vulling door vegagehakt. Haal de bloem eens bij een molenaar en de eitjes, melk en boter vers bij de boer. Ook het gehakt kun je kopen bij boeren die goed voor hun dieren zorgen.

Ingrediënten voor 16 worstenbroodjes

### Voor het deeg

- 250 ml melk
- 1 zakje droge gist (7 g)
- 500 g tarwebloem
- 10 g zout
- 50 g roomboter op kamertemperatuur
- 10 g witte basterdsuiker
- 1-2 eidooiers om de broodjes dicht te maken en te bestrijken voordat ze in de oven gaan



### Voor de vulling

- 650 g half-om-half gehakt (als je liever geen varkensvlees eet, kun je ook rundergehakt gebruiken. De vulling wordt dan wel iets droger). Liever vegetarisch? Gebruik dan vegagehakt!
- 100 g paneermeel
- 1 ei
- peper, zout, nootmuskaat

### Dit heb je ook nodig

grote kom, oven, kwastje, ovenplaat met bakpapier, steelpan, zeef en deegroller.

### Aan de slag!

Maak eerst het deeg

- Verwarm de melk in de steelpan en zet uit. Los de gist op in de warme melk.
- Zeef de bloem boven de kom. Maak een kuiltje in het midden en giet daar de melk met gist in. Strooi het zout aan de randen op de bloem. Let op: laat het zout zo laat mogelijk in contact komen met het gistpapje.
- Voeg basterdsuiker en boter toe. Meng alles door elkaar tot een brooddeeg. Kneed goed door.
- Laat het deeg 10 minuten op een warme plaats rijzen. Dek het af met een schone theedoek.
- Kneed het deeg nog een keer goed door en maak er een mooie bol van. Laat het weer 10 minuten rijzen.
- Verdeel het deeg nu in 16 kleinere bolletjes en laat weer 10 minuten rijzen.

### Maak ondertussen de vulling

- Meng het gehakt met het ei, de paneermeel, een theelepel peper en 2 theelepels zout, wat nootmuskaat en, voor de durfallen onder ons, een klein beetje worcestersaus. Dit geeft de broodjes pit.

Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden, dan is alles klaar om de broodjes te maken

Draai van het gehakt 16 rolletjes. Rol de deegbolletjes uit tot ovale plakjes. Leg de rolletjes gehakt erop, kwast wat ei op de randen en rol op tot het naadje onder ligt. Het worstje mag een beetje uitsteken; het deeg gaat toch nog groeien in de oven.

Leg de worstenbroodjes – met de naad onder – op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met eigeel en prik met een vork wat gaatjes in de bovenkant.

Daarna bak je ze zo'n 20-25 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

