

Frikandelbroodje



Ingrediënten:

- 4 blaadjes bladerdeeg, ontdooid
- 4 frikandellen
- 4 eetlepels currysaus
- Melk of ei geel om mee te bestrijken

Bereidingstijd: 35 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Ingrediënten voor: Benodigheden

- bakpapier
- bloem
- deegroller

Bereiding Frikandelbroodje:

Dit recept is voldoende voor 4 broodjes. Het duurt ongeveer 35 minuten om ze te maken.

Voordat je gaat beginnen kun je het beste eerst de oven op verwarmen. De oven zet je op 220 graden.

Dan is het handig om je aanrecht of tafel te bestrooien met wat bloem. Dit zorgt ervoor dat het bladerdeeg niet blijft plakken. Leg de plakjes neer op de tafel en rol deze uit met een deegroller. De plakjes moeten net iets groter zijn dan de frikandel. Snijd deze plakjes daarna doormidden. Je krijgt een streepjespatroon doordat je één kant van het bladerdeeg in gaat snijden. Je moet de plakjes niet helemaal door snijden. Leg de frikandel op de helft die niet is ingesneden. Smeer het bladerdeeg in met curry. Leg het andere stuk bladerdeeg met de streepjes op de frikandel. Druk de zijanten goed dicht, dit kan bijvoorbeeld met een vork. Je kunt de bovenkant bestrijken met melk of wat ei geel voor een mooie kleur. Doe dit met alle frikandellen en het bladerdeeg. De oven zou als het goed is nu heet moeten zijn. Leg de broodjes op een bakplaat met bakpapier erop. Je kunt zelf in de gaten houden of de broodjes goed zijn. Ongeveer na 25 minuten zullen ze goudbruin zijn.