

TAPAS · ART

RECEPT

Italiaans Mini Saucijzenbroodje

Ongeveer 20 stuks · 35 minuten

Verrukkelijke kleine saucijzenbroodjes met een Italiaanse twist.

INGREDIËNTEN

- 1 pak bladerdeeg (plakjes)
- 200 g rundergehakt
- 1 el groene pesto
- 1 lente-ui
- 2 eieren
- Snufje zeezout
- Snufje versgemalen peper
- Eventueel sesamzaad

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng het rundergehakt met de pesto, de fijngesnipperde lente-ui, 1 ei, een snufje zeezout en versgemalen peper.
3. Halveer de bladerdeegplakjes.
4. Leg op de onderste helft van elk plakje wat van het gehaktmengsel en klap de bovenkant eroverheen. Druk de randen met een vork goed aan.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de hapjes erop.
6. Klop het tweede ei los, bestrijk de bovenkant van de hapjes en bestrooi ze eventueel met sesamzaad.
7. Bak ze ongeveer 20 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Buon appetito!