|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bereidingstechniek |  |  |
| * Snijden * Bakken in een oven |  |  |

|  |
| --- |
| **Ingrediënten/ benodigdheden** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediënten |  |  |
| * 1 plakje bladerdeeg * ¼ bosuitje * 40 gram rundergehakt * 1 theelepel gehaktkruiden * 1 theelepel mosterd * ½ ei * 1 eetlepel paneermeel |  |  |
| Benodigdheden |  |  |
| * witte snijplank * groene snijplank * koksmes * vergiet * bakjes * lepel * vork * kwastje * bestekbord * bakpapier |  |  |

|  |
| --- |
| **Bereidingswijze** |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. Laat het plakje bladerdeeg ontdooien op de witte plank |  |
| 1. Verwarm de oven voor op 200 °C of gasovenstand 4. |  |
| 1. Snijd de bosui in ringetjes |  |
| 1. Was de bosuitjes en laat ze uitlekken in een vergiet |  |
| 1. Klop het ei los, doe **de helft** van het ei bij het gehakt, bewaar de rest. |  |
| 1. Meng het gehakt met de bosui, gehaktkruiden, mosterd, ei en paneermeel. |  |
| 1. Schep het gehaktmengsel in het midden van een plakje bladerdeeg. |  |
| 1. Maak de randen van het bladerdeeg vochtig door het met een kwastje met water in te smeren. |  |
| 1. Vouw het bladerdeeg in een driehoek en druk de randen goed dicht. (Tip: gebruik bij het dichtdrukken de tanden van de vork) |  |
| 1. Bestrijk de bovenkant van het gehaktbroodje met de rest van het ei |  |
| 1. Bak de broodjes in de oven in ca. 25 a 30 min. gaar en bruin. |  |
| 1. Serveer het gehakt broodje op een klein plat bord.   Eet smakelijk!!! |  |