|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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!!! |  |