



Worstenbroodjes met kippengehakt en appel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

300 gram kippengehakt
1 appel (groot)
1 eetlepel honing
4 vellen bladerdeeg (van 10 bij 10 cm)
1 ei (losgeklopt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de appel en rasp hem grof.
- 2.** Meng in een kom het kippengehakt met de geraspte appel en de honing. Kruid met peper en zout.
- 3.** Rol er met vochtige handen 4 smalle worstjes van 10 centimeter lang van.
- 4.** Beleg elk vel bladerdeeg met een worstje. Rol de vellen op en druk het naadje goed aan. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 5.** Maak voorzichtig ondiepe schuine inkepingen in de bovenkant van het bladerdeeg. Bestrijk de broodjes met het losgeklopte eitje en bak ze in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar in de oven.