



Groene worstenbroodjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

80 gram courgetten (geraspt)
50 gram spinazie
200 gram witte bonen (uitgelekt, blik)
50 gram cheddarkaas (geraspt)
25 gram parmezaan (geraspt)
1 ei (gesplitst)
4 vellen bladerdeeg (van 10 bij 10 cm)
1 eetlepel sesamzaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Knijp de geraspte courgette goed uit en hak de spinazie fijn.
- 2.** Laat de bonen goed uitlekken en prak ze fijn met een vork. Voeg de spinazie, de courgette, de twee kazen en de eierdooier toe. Kruid met peper en zout. Meng goed.
- 3.** Beleg een vel bladerdeeg in de lengte met 1/4 van het mengsel, ongeveer 2,5 centimeter van de rand. Rol het deeg op tot een worstenbroodje. Snij de rolletjes in stukken van ongeveer 3 centimeter en herhaal dit met de resterende vellen bladerdeeg.
- 4.** Leg de rolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat, met de naad naar onder. Bestrijk de bovenkant van de rolletjes met het eiwit en bestrooi met de sesamzaadjes. Bak ze in 20 minuten goudbruin.