



Vegetarische saucijzenbroodjes

Ingrediënten

- * 6 vellen bladerdeeg (vegetarisch)
- * 1 teen knoflook, gehakt
- * 1 ei, losgeklopt 506922
- * 1 ui, fijngehakt
- * 250 gr kastanjechampignons, in stukken gesneden
- * 200 gr Linzen (zak, gekookt)
- * 1 el Paneermeel
- * 1 el tomatenpuree 754503
- * 1 el sojasaus
- * verse peterselie, gehakt
- * olie of boter 500001

Bereidingswijze

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

- * Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
- * Bak de ui, knoflook en champignons in wat boter of olie
- * Voeg na 10 minuten de sojasaus toe
- * Laat het meeste vocht verdampen in de pan of giet het af
- * Doe het mengsel in een keukenmachine en voeg de tomatenpuree, linzen en peterselie toe
- * Cutter het mengsel fijn, en voeg de paneermeel toe en meng het even met de champignons
- * Breng het mengsel op smaak met peper en zout
- * Rol het bladerdeeg uit en verdeel het champignon mengsel aan 1 zijde van het deeg
- * Vouw de andere helft erover heen en druk vast met een vork
- * Snijd mooie mini saucijzenbroodjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier
- * Bestrijk ze met losgeklopt ei en bak ze in de oven 20-25 minuten tot ze goud bruin zijn

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014