



Het virtuele Restaurant

Saucijzenbroodje



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



	<p><small>De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</small></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>200 gr. gehakt 2 snee-en geweekt brood zonder korst nootmuskaat zout peper voor ± 10 broodjes</p> <p><u>Bladerdeeg</u></p>	<p>Rol van het bladerdeeg een plak. Meng het gehakt met het geweekte brood. Maak het op smaak en spuit het gehakt in lange strepen op het deeg. Maak de strook deeg met een kwast vochtig en sla het deeg over het gehakt naar de andere zijde.(2 cm. breed) Snij het deeg af. Snij het gevulde stuk in stukken van ± 10 cm. en leg ze op een bakplaat. Bestrijken met eigeel, en afbakken op 220° C.</p>

PDF Terug



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander