



Hippe vleesrolletjes in een jasje



www.peuteren.nl
Voor ouders met een *eigen wijze* mening



Het recept is afkomstig uit het boek *Koken met de kinderkok*
Standaard Uitgeverij
ISBN: 9789002240485

Hippe vleesrolletjes in een jasje

Hoe maak je ze?

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Neem een aardappelmesje. Let wel op dat je het mesje goed vasthoudt aan het handvat achter het mes, anders kun je wel eens in je vingers snijden.
3. Pel de sjalotjes en snijd ze heel erg fijn.
4. Doe het gehakt in een grote kom.
5. Breek 1 eitje en doe het bij het gehakt.
6. Schep het paneermeel bij het gehakt.
7. Doe de fijngesneden sjalotjes bij het gehakt.
8. Kruid met kerriepoeder, peper en zout.
9. Zet enkele platte borden klaar.
10. Meng het gehakt met een vork. Of nog leuker: stroop je mouwen goed op en meng het gehakt met je handen. Blijf kneden tot alles goed gemengd is (je moet je handjes daarna wel goed wassen, natuurlijk).
11. Neem een beetje gehakt en rol er een worstje van met je twee handen.
12. Neem een bakplaat en een stuk bakpapier. Leg het bakpapier op de bakplaat.
13. Snijd het bladerdeeg in stukken.
14. Leg op ieder stukje een worstje. Rol het bladerdeeg rond het worstje. Zorg ervoor dat het bladerdeeg niet te strak rond het worstje zit, want anders zal het barsten bij het bakken.
15. Snijd het randje bladerdeeg naast het worstje af. Snijd ook de uiteinden af vlak naast het worstje.
16. Breek het tweede eitje in een kommetje en roer het los.
17. Neem een borsteltje en doop het in het eitje. Strijk de bovenkant van de rolletjes in met ei. Dit lijkt een beetje op verven.
18. Leg de rolletjes op de bakplaat.
19. Zet de bakplaat ongeveer 10 minuten in de oven. De baktijd hangt af van de grootte van je worstenbroodjes. Het is belangrijk dat ze echt goed gaar zijn. Als je niet zeker bent, snijd er dan eentje open en kijk of het gehakt doorbakken is.
20. Neem de bakplaat uit de oven (vergeet je ovenwanten niet!) en zet ze op een rooster. Laat de vleesrolletjes afkoelen.
21. Leg ze op een mooi bord en ga met het bord rond, zodat iedereen een rolletje kan nemen.
22. Vergeet de servetjes niet!