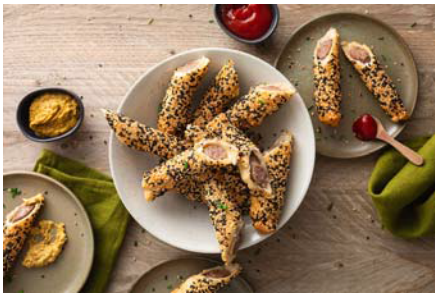


WORSTENBROODJES MET SESAMZAAD



CATEGORIE BORRELHAPJES

INGREDIENTEN

- 5 stuks Runderchipolata
- 1 grote rol Bladerdeeg
- 1 stuk Ei
- 6 eetlepels Sesamzaad (mix van wit en zwart)
- 5 gram Bieslook
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks
- + 10 satéprikkers

BEREIDINGSWIJZE

- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Hak de bieslook fijn. Snijd de chipolata worstjes doormidden en het bladerdeeg over de lengte in repen.
- > Draai een reep bladerdeeg om het chipolataworstje heen en druk de uiteindes goed op elkaar. Herhaal deze stap met de overige worstjes.
- > Kluts een ei los en bestrijk het deeg ermee, besprenkel vervolgens met sesamzaad.
- > Frituur de worstenbroodjes in de hete olie in 4 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Serveer op een bord of schaal. Garneer de worstenbroodjes met bieslook.

Tip: : serveer met ketchup en mosterd.