



De Kookjuf

Indische saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 15 broodjes

-400 gram hoh gehakt	-1 theelepel trassi	-1/2 theelepel djahé
-2 eieren	-2 theelepels sambal oelek	-1 theelepel gula dwaja
-1 ui	-1/2 theelepel zout	-1 eetlepel ketjap manis
-2 teentjes knoflook	-versgemalen zwarte peper	-1 ½ pakje bladerdeeg
-1 bosui	-1/2 theelepel nootmuskaat	-olie
-50 gram gemalen kokos	-1 theelepel ketoembar	-

Bereiding

1. Verwarm de oven op 200 graden Celsius voor
2. Was de bosui en snijd in kleine ringetjes
3. Maak de ui schoon en snipper deze
4. Maak de knoflook schoon en pers deze uit
5. Kneed de gehakt alvast door met 1 ei, met de kokos en de gesneden bosui en zet apart
6. Maak een boembloe door in olie de ui te fruiten op zacht vuur, voeg daaraan de knoflook toe, de kleingesneden trassi, de sambal, het zout en de peper, de nootmuskaat, de ketoembar en de djahé. Laat enkele minuten fruiten en draai dan het vuur uit
7. Als het mengsel enigszins is afgekoeld roer je er de ketjap en de gula dwaja doorheen
8. Het mengsel moet helemaal afgekoeld zijn voordat je het door het gehakt kneed. Het lekkerste is dan dat je het gehakt een nachtje in de koelkast zet, zodat de smaken lekker kunnen intrekken, maar in dit geval slaan we deze stap over
9. Verdeel het gehakt in 15 gelijke stukken en maak er worstjes van, die makkelijk in een plakje bladerdeeg passen
10. Haal het bladerdeeg uit de vriezer en laat ontdooien, verwijder de plastic folie
11. Leg een rolletje gehakt op het bladerdeeg, bestrijk de randen rondom met wat water en klap het deeg dubbel zodat er een rechthoek ontstaat. Druk de randen voorzichtig op elkaar met je vingers en maak een mooi sierrandje mbv een vork, zodat de randen echt goed op elkaar aansluiten en de vulling er niet uitbarst (de dichte bolle kant, hoef je niet met een vork te bewerken)
12. Maak er zo 15, leg ze op bakpapier op een bakplaat
13. Klop een ei los en bestrijk de saucijzenbroodjes met ei
14. Schuif midden in de oven en bak 30 minuten totdat de broodjes diepbruin zijn