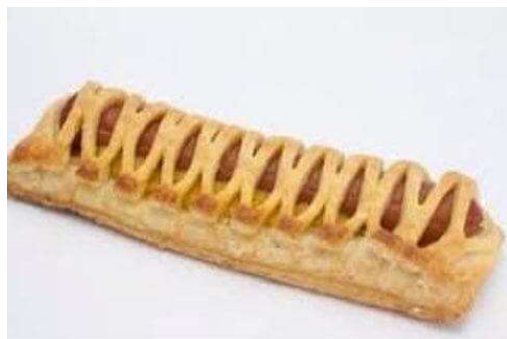


Frikandelbroodje



Weinig ervaring

Bereidingstijd 20-30 minuten

Baktijd 15-20 minuten

Elektrische oven: 100 °C

Ingrediënten

plakjes bladerdeeg

Frikandellen uit de vriezer(eerst ontdooien)

1 geklutst ei

evt. curry saus

Hoe maak ik Frikandelbroodje?

Hulpmiddelen

Bakpapier

Oven

Bereidingswijze

Halveer de plakjes bladerdeeg. Leg op ieder half plakje een frikandel (evt. een beetje curry). Leg daaroverheen de andere helft, plak de bladerdeeg aan de zijkanten dicht met het geklutste ei en bovenop ook een beetje bestrijken met ei. Een paar snedes bovenop in het bladerdeeg met een mes en dan op bakpapier een kwartier tot twintig minuten in een voorverwarmde oven. Als de bladerdeeg lichtbruin is dan is het gaar.



Meer inspiratie op
<https://www.koopmans.com/recepten/>

!-- Facebook Pixel Code -->