



Kerstkrans van worstenbroodjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 vellen bladerdeeg
1 scheut olijfolie
600 gram gemengd gehakt
2 eieren
2 1/2 eetlepels sesamzaadjes
1 granaatappel
3 takjes rozemarijn
3 muntblaadje

Bereidingswijze

- 1.** Rol het bladerdeeg uit en snij in lange repen van 4 cm breed. Snij elke reep in een stuk van 5 cm lang. Neem een bakplaat en bekleed deze met bakpapier. Leg in het midden een ronde vuurvaste vorm van ± 10 cm doorsnede. Leg deze ondersteboven en bestrijk de buitenkant met olie.
- 2.** Leg op elk reepje bladerdeeg een worstje gehakt en rol op. Maak met al deze worstenbroodjes een cirkel rond de vorm. Blijf hier worstenbroodjes tegen 'plakken' tot ze op zijn.
- 3.** Bestrijk alles met losgeklopt ei en bestrooi met sesamzaadjes. Zet 30 à 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Verwijder de ronde vorm in het midden. Leg de kerstkrans voorzichtig op een mooie schaal of houten plank.
- 5.** Werk af met granaatappelpitten, rozemarijn en munt.