

Culinair:

Worstenbroodjes

Kids!



1 pakje (plantaardig) bladerdeeg, vierkant
4 tofuworstjes
een klein beetje sojamelk

Bereidingswijze

Als het bladerdeeg uit de diepvries komt laat je het eerst ontdooien. Verwarm ondertussen de oven al voor op 225°C (kijk eerst of er niets meer in zit). Rol het deeg uit tot het iets dunner is dan een halve centimeter. Snij het deeg nu in vier even grote stukken. Hou er rekening mee dat je worstje er nog moet kunnen uitpiepen aan de zijanten. Als je enkel een ronde deeglap vindt kan je er eerst zelf een vierkant uit snijden. Met de kleine restjes deeg kan je mini-chocoladebroodjes maken door er stukjes chocolade in te rollen en ze zo in de oven te bakken.

Bestrijk de kanten van de deeglapjes met een beetje water, zo zullen ze straks makkelijker aan elkaar kleven. Rol nu in elk deeglapje een tofuworstje en duw de randen een beetje dicht. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en leg er de worstenbroodjes op. Bestrijk ze met een beetje sojamelk, zo krijgen ze bij het bakken een mooie bruine kleur.

Doe de bakplaat in de oven en laat de worstenbroodjes 20 minuten bakken. Gebruik ovenwanten om de bakplaat uit de oven te halen, of vraag een volwassene om hulp. Eet de worstenbroodjes warm met mosterd of ketchup!