

Saucijzenbroodjes (voor 1 persoon)

Ingrediënten:

2 plakjes bladerdeeg

1 theelepel mosterd

kwart theelepel zout

halve theelepel peper

100 gram gehakt

1 tomaat

halve komkommer

1 eetlepel olijfolie

1 theelepel azijn of citroensap

1. Neem een kom voor je. Meng hierin het gehakt met een kwart theelepel zout en een halve theelepel peper. Meng er een theelepel mosterd door.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
3. Ontdooi de blaadjes bladerdeeg langzaam op het aanrecht.
4. Bedek twee plakjes bladerdeeg voor de helft met een portie gehakt.
5. Vouw het bladerdeeg dicht zodat je een rechthoekig broodje hebt.
6. Druk de randen met de tanden van een vork stevig aan.
7. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat.
8. Leg de saucijzenbroodjes op de bakplaat.
9. Bak de saucijzenbroodjes bruin en gaar. Dat duurt ongeveer 20 minuten. Stel daarvoor een wekker in.
10. Maak ondertussen de salade.
11. Doe een eetlepel olijfolie en een theelepel azijn of citroensap in de slakom. Doe er eventueel een halve theelepel peper bij. Goed roeren.
12. Was de tomaat en de halve komkommer.
13. Snijd de tomaat doormidden en daarna in stukjes.
14. Snijd de halve komkommer in de lengte doormidden en daarna in stukjes.
15. Doe de stukjes komkommer en tomaat bij de olie en azijn. Goed mengen.
16. Serveer de twee saucijzenbroodjes met de salade.

