

INGREDIËNTEN

- 1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Braadworst
- 4 plakjes bladerdeeg
- paar eetlepels plantaardige melk (of 1 ei)
- 2 tl zwarte en witte sesamzaadjes
- 2 el teriyakisaus
- 1 el sriracha-saus
- 1 tl grove mosterd
- olie om te frituren



Wil je veganistisch en pittig genieten van de traditionele worstenbroodjes, dan is dit je kans! Geniet van de smaak van Sensationele Worst

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Verwarm de oven en bak de worstjes

Verwarm de oven voor op 190 °C. Bak de worstjes in een beetje olie in een koekenpan lichtbruin. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Leg de deegstukjes op elkaar en rol ze iets verder uit zodat er een worstje op past.

2. Rol bladerdeeg om de worst

Rol om elke worst een plakje bladerdeeg. Dicht de naad af met wat water. Leg ze met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met losgeklopt ei of melk en bestrooi met sesamzaadjes.

3. Bak in de oven

Bak ze ongeveer 25 minuten in de oven tot het deeg goudbruin en gaar is. Meng de teriyaki met de sriracha en mosterd.

4. Snijd de rolletjes in vieren en serveer

Laat de rolletjes iets afkoelen en snijd ze in vieren. Serveer met de saus. Nu heb je één heerlijk recept voor je brunchbuffet of gewoon een heerlijk tussendoortje om je dag op te fleuren!

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)