



# MENU Februari



## Worstenbroodjes

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Deeg</b> 250 g tarwebloem 100 g melk 7 g poedergist 60 g boter 10 g basterd suiker 1 g zout 25 g losgeklopt ei Eidooier om te bestrijken	<b>Deeg</b> Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng alle ingrediënten voor het deeg, behalve de eidooier. Kneed ze net zolang tot je een soepel deeg hebt. (gebruik de deegmachine met deeghaak) Verdeel het deeg in 10 platte stukjes. Leg een stukje deeg op een met bloem bestrooid aanrecht. Vouw de zijkanten naar het midden en draai het deeg om. Druk en rol het deeg nu met je hand tot een glad bolletje. Maak zo nog 9 bolletjes. Bedeck de bolletjes met plasticfolie en laat ze 20 minuten rijzen.
<b>Soezenbeslag (150 g)</b> 1 ei 25 g boter 25 g water 25 g melk 25 g bloem	<b>Soezenbeslag 150 g</b> Breng het water en melk aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten. Voeg in één keer de gezeefde bloem toe en roer goed door elkaar. Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat. Roer één voor één de eieren erdoor; wacht met volgend ei tot het vorige ei volledig is opgenomen Voeg toe aan de vulling zoals beschreven.
<b>Vulling</b> 350 g rundergehakt 150 g soezenbeslag 15 ml Worcestersaus Zout Nootmuskaat gemalen kruidnagel Peper Bij geen gewichten naar smaak	<b>Vulling</b> Meng alle ingrediënten. Zet het 15-20 minuten in de koeling zodat het gehakt kan opstijven om er makkelijk worstjes van te maken. Verdeel het gehakt in 10 worstjes van 40 gram.
<b>Eindbewerking</b> Geklaarde boter 1 ei met een snufje zout	<b>Eindbewerking en presentatie</b> Rol de bolletjes deeg uit tot een ovale vorm die ongeveer zo lang is als je worstjes. Leg in het midden van elk deeglapje 1 gehaktworst. Vouw het deeg dicht rondom het worstje. Druk de randjes aan. Klop de eidooier los. Bestrijk met een kwastje alle broodjes aan de buitenkant met eidooier. Leg de broodjes op de bakplaat en bak ze in 15-20 minuten goudbruin en gaar  Bestrijk de worstenbroodjes na het bakken met zelf gemaakte geklaarde boter en serveer



# MENU Februari

