

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

500 gram kalkoenfilet
100 gram gerookt buikspek
50 gram sjalotten
2 eieren
1 eidooier
1 teen knoflook
1 tomaat
Peper en zout
Bladerdeeg
Bloem

Saucijzenbroodjes van kalkoenfilet

Kalkoen tijdens kerst, maar dan anders. Dat staat er op het menu!

BEREIDING

Haal de filet en het buikspek door de gehaktmolen. Voeg daar de fijngesneden sjalotten, tomaat en knoflook aan toe. Meng er vervolgens 4 eieren doorheen en maak de vulling stevig met wat bloem. Goed op smaak brengen met peper en zout en eventueel andere kruiden.

Stop de vulling in een spuitzak en spuit het op het bladerdeeg. Vouw het bladerdeeg om de vulling heen en strijk af met een eidooier gemengd met een klein beetje water.

Afbakken in een oven van 190 graden, ongeveer 20 minuten.

Ook lekker bij het kerstontbijt!
