

---

# 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

---

## BEREIDING

Maal de kalkoenfilet en het buikspek in een keukenmachine. Voeg de fijngesneden sjalotten, tomaat en knoflook 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. Geniet!

---