



Saucijzenbroodje mini met lam, rozemarijn & bierketchup

16 stuks

🕒 45 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de bierketchup (±700 ml)

- 1 el extra vergine olijfolie
- ½ ui grof geraspt
- 2 tl gerookte-paprikapoeder
- ¼ tl piment
- 3 el tomatenpuree
- 315 ml pale ale licht, Engels bier
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 160 g bruine basterdsuiker
- 125 ml mout- of wijnazijn

voor de saucijzenbroodjes

- 70 g wit broodkruim
- 60 ml pale ale licht, Engels bier
- 500 g lamsgehakt
- ½ ui grof geraspt
- 1 el fijngesneden rozemarijnaaldjes + extra om erover te strooien
- 50 g pitloze Siciliaanse of Griekse groene olijven, fijngesneden
- 1 el grove mosterd
- 2 grote vellen diepvriesbladerdeeg ontdooid, of 8 kleine, op elkaar gelegd en uitgerold tot 1 grote lap
- 1 ei losgeroerd
- sesamzaad om erover te strooien

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de el olie voor de bierketchup in een middelgrote steelpan op hoog vuur.
2. Schep hierin de geraspte ui 4-5 minuten om.
3. Voeg de specerijen en tomatenpuree toe en bak nog ± 1 minuten tot de aroma's vrijkomen.
4. Schenk het bier erbij en laat ± 2 minuten inkoken.
5. Voeg de tomatenblokjes, suiker en azijn toe en breng aan de kook.
6. Laat op matig tot laag vuur ± 15 minuten inkoken tot dikke ketchup.
7. Pureer eventueel glad met de staafmixer.
8. Voeg zout en peper naar smaak toe en laat afkoelen.
9. Verwarm de oven voor op 220°C.
10. Doe het broodkruim in een grote kom, schep om met 4 el bier en laat 5 minuten intrekken.
11. Voeg het gehakt, de ui, 1 el rozemarijn, olijven, mosterd, 1 tl zeezoutvlokken en ½ tl versgemalen peper toe en meng goed.
12. Snijd de 2 bladerdeegvellen doormidden in vieren, schep op elk deegvel een 1/8 van het gehaktmengsel en vorm hiervan in het midden een langwerpige worst.
13. Bestrijk de randen van het deeg met losgeroerd ei en rol het deeg rond de gehaktvulling.
14. Snijd elke rol in tweeën, zodat je 16 mini saucijzenbroodjes krijgt.
15. Kwast in met losgeroerd ei, bestrooi de helft met rozemarijn en de andere helft met sesamzaad.
16. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze gaar en goudbruin in 30-35 minuten
17. Serveer met de bierketchup.

TIP: In een afgesloten gesteriliseerde pot kun je de bierketchup 2 maanden bewaren in de koelkast.

Bron: deliciousmagazine.nl

