



## Saucijzenbroodje mini vega met zoete aardappel

12 stuks

🕒 55 + 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 850 g zoete aardappel bataat, geschild, in stukken van 5 cm
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 1 ui fijngesneden
- 🍷 2 tenen knoflook geperst
- 🍷 1 tl five spice
- 🍷 3 el tamari plus extra voor erbij
- 🍷 25 g broodkruim vers
- 🍷 75 g pecannoten fijngehakt, plus extra gehakte pecannoten voor erover
- 🍷 1 klein bosje korianderblad blad en stelen fijngesneden
- 🍷 1 el ahornsiroop
- 🍷 12 vellen filodeeg
- 🍷 olijfolie om te bestrijken

**MATERIAAL:** magnetronschaal, bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zoete aardappel met 3 el water in een grote magnetronschaal\*.
2. Verwarm afgedekt ± 10 minuten op vol vermogen tot deze gaar is.
3. Prak glad met een vork.
4. Laat afkoelen.
5. Verhit intussen de olie in een koekenpan op matig vuur.
6. Bak hierin de ui met de knoflook en het Chinese 5 spice 5 minuten onder regelmatig omscheppen.
7. Voeg de tamari toe en laat al roerend in 2-3 minuten bijna volledig verdampen.
8. Meng het uienmengsel door de geprakte zoete aardappel.
9. Meng het zoete aardappelmengsel met het broodkruim, de pecannoten, alle koriander, ahornsiroop en zout en peper naar smaak.
10. Verwarm de oven voor op 200°C.
11. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
12. Bestrijk een filovel met olijfolie.
13. Vouw het dubbel.
14. Schep 4 el van het zoete-aardappelmengsel op een van de uiteinden.
15. Bestrijk het filovel weer met olijfolie.
16. Klap de beide lange kanten over de vulling en rol op.
17. Leg het saucijzenbroodje met de naad omlaag op de bakplaten.
18. Rol zo nog 11 saucijzenbroodjes op.
19. Bestrijk ze met nog wat olijfolie.
20. Bestrooi met nog wat pecannoten.
21. Bak ze in 15-20 minuten goudbruin en gaar.
22. Geef er nog wat tamari bij.

\*I.p.v. in de magnetron kun je de zoete aardappels ook garen in de oven. Schil ze niet, maar prik ze rondom in met een satéprikker. Pof ze (afhankelijk van de dikte) in 30-40 minuten gaar in het midden van de oven. Halveer ze en schraap het vruchtvlies uit de schil.

Bron: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

