

Worstenbroodjes



Ingrediënten

- 1 vel [bladerdeeg](#)
 - 2 merguezworsten of chipolataworstjes
 - 1 eidooier
-
- ketchup

Bereiding

1. Rol het vel bladerdeeg uit. Snij in de helft
2. Leg de merguez op het vel bladerdeeg.
3. Rol op tot een worst. Druk goed aan. Snij in stukjes van 2 à 3 cm.
4. Leg in een ovenschaal. Wrijf in met een mengsel van eidooier en water. Steek 15 à 20 minuten in de oven op 200°C.
5. Serveer warm met ketchup.