



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 25 min | **Totale bereiding:** 35 min
Bertyn producten: Veggie Gehakt

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Veggie worstenbroodje met seitan gehakt

Ingrediënten

- 1 pak Veggie Premium Gehakt van Bertyn
- 1 el. gehaktkruiden
- 10g bindmiddel (chiameel , maiszetmeel, kuzu,..)
- 1 tl. mosterd

- Een snuif nootmuskaat (optioneel)
- 1 el. Extra virgin olijfolie
- 1 ½ el. water
- 1 eidooier
- 1 pak bladerdeeg: de hoeveelheid is afhankelijk van hoe groot de worstenbroodjes worden.

Bereiding

1. Meng het Veggies Gehakt met de rest van de ingrediënten goed door elkaar
2. Indien men opteert voor lange worstenbroodjes weeg je ong. 60g/1st af voor kleintjes 30g/1st.
3. Vorm worstjes van het mengsel
4. Bij de handeling moet je knijpen i.p.v. rollen
5. Snij het bladerdeeg op de gewenste grote, zorg ervoor dat het worstje helemaal rondom bedekt is met het bladerdeeg
6. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat met de sluiting van het deeg naar onder
7. Bestrijk ze met de eidooier
8. Bak ze af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 25 min.