Saté worstenbroodjes

Ingrediënten

1 el (eetlepels) Rijstolie
1 tl (theelepels) Sesamolie
1 el (eetlepels) Ketjap manis
1 el (eetlepels) Ketjap asin
2 Teentje(s) Knoflook
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
0.5 el (eetlepels) Korianderzaad (gemalen)
1 el (eetlepels) Kurkuma
1 tl (theelepels) Laos
1 tl (theelepels) Peper
1 snufje(s) Zout
1 tl (theelepels) Sambal
350 g Gehakt
1 pak(ken) Koopmans Witbrood
20 ml Olijfolie
1 snufje(s) Zout
1 Stuk(s) Ei
1 handje(s) Sesamzaad
275 ml Water

Keukenspullen

2 Stuk(s) Mengkom
Bloem om te bestuiven
Bakpapier
Bakplaat
Huishoudfolie
Theedoek

1. Gehakt marineren

Pak de mengkom en voeg de **rijstolie (1 el)**, de **ketjap manis (1 el)**, **ketjap asin (1 el)** en **sesamolie (1 tl)** toe en meng dit goed met elkaar.

Voeg de **knoflook (1-2 tenen)**, **gemberpoeder (1 tl)**, **korianderzaadpoeder (0,5 el)**, **laos (1 tl)**, **kurkuma (1 el)**, **peper (1 tl)**, **sambal (1 tl)** en **zout (snufje)** toe en meng het tot een gladde marinade.

Meng het **gehakt (350 g)** met de marinade en laat het een nacht in de koelkast staan zodat de marinade goed in het gehakt kan trekken.

> Extra pittig?
> Voeg extra knoflook en/of sambal toe.

2. Brooddeeg bereiden

Doe de **Koopmans Witbrood mix (1 pak)** in een beslagkom en voeg **olijfolie (20 ml)**, **zout (snufje)** en een scheutje water toe. Kneed het geheel tot een soepel deeg.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Kneed het deeg met de handen nogmaals goed door en laat het eventueel nog 15 minuten narijzen voor luchtigere broodjes.

3. Worstenbroodjes maken

Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het gerezen deeg in 12 stukken en draai hier bolletjes van. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen.

Klop het **ei (0,5 stuks)** los. Leg de worstenbroodjes met de naad naar beneden op met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met wat losgeklopt ei. Strooi vervolgens **sesamzaad (1 handje)** over de broodjes heen.

Laat de worstenbroodjes gedurende 45 minuten narijzen, afgedekt met een schone theedoek.

4. Bakken

Verwarm intussen de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bestrijk de worstenbroodjes vervolgens nog eens met de rest van het losgeklopte ei.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de worstenbroodjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin. Laat de Brabantse saté worstenbroodjes op een rooster afkoelen.

> Sausje erbij
> Serveer een beetje satésaus bij de worstenbroodjes.

1. Gehakt marineren

Pak de mengkom en voeg de **rijstolie (1 el)**, de **ketjap manis (1 el)**, **ketjap asin (1 el)** en **sesamolie (1 tl)** toe en meng dit goed met elkaar.

Voeg de **knoflook (1-2 tenen)**, **gemberpoeder (1 tl)**, **korianderzaadpoeder (0,5 el)**, **laos (1 tl)**, **kurkuma (1 el)**, **peper (1 tl)**, **sambal (1 tl)** en **zout (snufje)** toe en meng het tot een gladde marinade.

Meng het **gehakt (350 g)** met de marinade en laat het een nacht in de koelkast staan zodat de marinade goed in het gehakt kan trekken.

> Extra pittig?
> Voeg extra knoflook en/of sambal toe.

2. Brooddeeg bereiden

Doe de **Koopmans Witbrood mix (1 pak)** in een beslagkom en voeg **olijfolie (20 ml)**, **zout (snufje)** en een scheutje water toe. Kneed het geheel tot een soepel deeg.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Kneed het deeg met de handen nogmaals goed door en laat het eventueel nog 15 minuten narijzen voor luchtigere broodjes.

3. Worstenbroodjes maken

Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het gerezen deeg in 12 stukken en draai hier bolletjes van. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen.

Klop het **ei (0,5 stuks)** los. Leg de worstenbroodjes met de naad naar beneden op met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met wat losgeklopt ei. Strooi vervolgens **sesamzaad (1 handje)** over de broodjes heen.

Laat de worstenbroodjes gedurende 45 minuten narijzen, afgedekt met een schone theedoek.

4. Bakken

Verwarm intussen de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bestrijk de worstenbroodjes vervolgens nog eens met de rest van het losgeklopte ei.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de worstenbroodjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin. Laat de Brabantse saté worstenbroodjes op een rooster afkoelen.

> **Sausje erbij**
> Serveer een beetje satésaus bij de worstenbroodjes.