



Winterse worstenbroodjes met een olijvenmayonaise

Benodigheden gistdeeg: 400 gram bloem, 200 gram lauwe melk, 35 gram gist, 5 gram zout, 10 gram basterdsuiker, 50 gram roomboter. **Vulling:** 700 gram gemengd gehakt, 2 eieren, 1 zakje nasi kruiden, 1 theelepel sambal, 1 eetlepel ketjap manis, 2 teentjes knoflook, zout, peper, worcestersaus. **Bakpapier,** 2 eidooiers, stuifbloem, water, 250 gram geraspte kaas.
Saus: 300 gram gehakte groene olijven met 6 eetlepels mayonaise, ½ bos gehakte dille.

Werkwijze: Bloem in de planeetmenger bekken doen en in het midden de basterdsuiker, stukjes boter en zout leggen. Gist met **lauwe melk** oplossen en onder de bloem mengen.
Met de deeghaak ongeveer 8 minuten laten kneden tot een soepel deeg. 15 minuten onder een doek laten rusten. Verdelen in 20 gelijke hoopjes en **strak** oprollen. **Afdekken.**

Gehakt aanmaken en verdelen in hoopjes van 35 gram.

Uitrollen op paneermeel tot een staaf van 6 cm lang.

De deegbolletjes in **twee fases** ovaalvormig uitrollen tot **10 x 6 cm.**

De staafjes op de deegplakken leggen, rondom nat maken en dichtvouwen.

Met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier leggen. Voorzichtig strijken met eigeel en bestrooien met geraspte kaas. Ongeveer zes minuten bakken op 220°C.

Warm serveren met wat gemengde sla en een eetlepel olijvenmayonaise



Wijnsuggestie: La Baume Viognier 2007