

## Maak zelf worstenbroodjes

Het worstenbroodje is een Brabantse specialiteit. Het is een langwerpig rond broodje gemaakt van luxe witbrooddeeg dat is gevuld met lekker gekruid gehakt. Het Brabantse worstenbroodje is ontstaan als een manier om vlees langer houdbaar te maken door het in deeg te rollen en te bakken. Het wordt traditiegetrouw vooral gegeten tijdens kerst (na de mis) en met carnaval. Het worstenbroodje kan zowel warm als koud worden gegeten. Door de combinatie van vlees en brood zou er ook sprake zijn van een offerbrood uit de heidense cultuur. Het eten van deze broodjes zou het welvaren van de veestapel en de groei van het gewas bevorderen. In de huidige tijd is het vooral een lekkernij. Geboren Brabanders die nu buiten deze bourgondische provincie wonen missen deze favoriete lekkernij en vragen de visite uit het zuiden vaak om deze traktatie mee te nemen bij een bezoek. Want een lekker worstenbroodje smaakt overal en altijd! Je kunt ze ook zelf maken, hieronder lees je hoe je dat doet.

### Je hebt nodig:

Voor het deeg:

- 500 gram bloem
- 250 ml melk (handwarm)
- 100 gram ongezouten roomboter
- 7 gram droge instant gist
- 9 gram zout
- 10 gram suiker

Voor de vulling:

- 750 gram half-om-half gehakt
- 1 ei
- 75 gram paneermeel
- 25 gram mosterd
- peper en zout

Extra:

- 1 geklutst ei voor het bestrijken van de broodjes.

### De bereiding:

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed in 10-15 minuten tot een soepel en elastisch deeg. Verdeel het deeg gelijk in 20 stukken. Bol ieder stukje deeg op, dit doe je zo: leg het deeg op je werkblad en plaats je handpalm hier als een 'kommetje' overheen. Draai stevig rond tot het deeg zich tot een mooi balletje vormt. Laat de deegballetjes 30 minuten afgedekt rusten. Doe nu de ingrediënten voor de vulling in een kom en kneed deze door elkaar. Maak 20 gelijke worstjes van het gehaktmengsel. Neem een balletje deeg en rol dit uit tot een ovaal plakje, het moet een paar centimeter langer zijn dan het worstje. Leg het worstje op het deeg, vouw de smalle uiteinden over het worstje. Vouw vervolgens de brede uiteinden om het worstje en rol het geheel over je werkblad om de naden te dicht. Leg het broodje met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal dit voor alle worstenbroodjes. Dek de broodjes af en laat ze nog 60 minuten narijzen. Bestrijk ze met geklutst ei en bak de worstenbroodjes in 16-18 minuten op 220 °C. Serveer de afgebakken Brabantse worstenbroodjes met mayonaise, curry of ketchup.