



Bakken



Pelletdogs (24 STUKS)

Bereidingswijze:

- Laat het bladerdeeg ontdooien
- Snijd stroken van 2 x 10 cm, zodat je er 24 hebt.
- Rol in elke strook 1 worstje, naad goed aandrukken.
- Besmeer met losgeklopt ei, en bestrooi ze dan met de sesamzaadjes, en eventueel zout en ander kruiden naar eigen smaak.
-
- Verdeel het deeg in vier gelijke delen, maak hier ballen van en laat deze 2 uur rijzen onder een theedoek.
- Start BBQ op Laat hem goed voorverwarmen 220°C.
- Plaats de pelletdogs op een Green Forest grillmat, en leg deze op het rooster in de BBQ. Na circa 15 minuten, als het bladerdeeg grotendeels uitgebakken is, de pelletdogs omdraaien op de grill mat zodat de bovenkant mooi kleurt.
- Zijn de mooi gekleurd, dan kunne ze eraf. Serveer ze warm of koud.

Tip:

De restjes van het bladerdeeg kan je op mooie reepjes snijden, besmeren met ei en zout en kruiden. Lekkere snackstengels. Je kan eventueel gewoon wat plakjes extra ontdooien om deze te maken. En dan gewoon bakken net als de pelletdogs

Ingredienten:

4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
24 cocktailworstjes
1 ei
Sesam zaad
Kruiden en zout