



Proef Meer

## Cheeseburger worstenbroodjes met Brugge d'Or



### Ingrediënten:

#### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 1 ui, schoongemaakt
- 2 teentjes look, schoongemaakt
- scheutje olijfolie
- 250 g gehakt
- 2 el gehakte peterselie
- 1 tl gedroogde rozemarijn
- 1 ei, losgeklopt
- 4 el broodkruim
- 4 vellen vierkant bladerdeeg
- 4 sneden Brugge d'Or
- 1 eidooier, losgeklopt met een scheutje melk

### Bereiding:

1. Hak ui en look fijn. Fruit glazig in een scheutje olijfolie. Neem van het vuur en laat lichtjes afkoelen.
2. Meng het gehakt met het ui-lookmenschel, peterselie, rozemarijn, losgeklopt ei en broodkruim.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht).
4. Leg een vel bladerdeeg open. Schep er aan de rechterkant een dun laagje gehakt op, maar blijf +/- 1 cm van de rand. Rol een snede Brugge d'Or op en leg in het midden van het gehakt. Dek volledig af met extra gehakt, en zorg dat de kaas helemaal door gehakt omgeven is. Kwast de overgebleven centimeter deeg in met het dooier-melk mengsel. Vouw de linkerkant van het deeg over het gehakt en duw de randen samen met een vork. Kwast de bovenkant in met ei-melk mengsel. Herhaal met de rest van de ingrediënten.
5. Leg de worstenbroodjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak in 20 minuten goudbruin en gaar in de oven.

- 4 personen
- 40 min
- Hoofdgerecht



**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/cheeseburger-worstenbroodjes-met-brugge-dor>

