

# Saucijzenbroodje



## Hapje

bladerdeeg

**10 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** 60 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 10 plakjes roomboter bladerdeeg
- 2 sneetjes oud wittebrood zonder korst in blokjes
- 1 1/2 dl melk
- 400 gram half om half gehakt
- 2 eieren losgeklopt
- 1 zakje gehaktkruiden met zout
- worcestershiresaus
- bloem om te bestuiven

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 225 graden. Laat het bladerdeeg ontdooien. Week het brood ongeveer 10 minuten in de melk en knijp het lichtjes uit. Kneed gehakt, brood en de helft van het ei goed door elkaar (het mengsel blijft vrij slap); Breng pittig op smaak met de gehaktkruiden en worcestershiresaus: test door een proef-balletje even aan te bakken. Laat het gehakt een kwartiertje rusten in de koelkast en verdeel het in 10 porties. Vorm er rolletjes van. Leg de plakjes bladerdeeg op een met bloem bestoven aanrecht, niet uitrollen! Bestrijk de randen met water. Leg iets naast het midden van elk deegplakje een rolletje gehakt, vouw het deeg er overheen en druk aan.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de broodjes erop en bekwast de bovenkanten met de rest van het ei. Bak ze in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin; zet de oven na 10 minuten op 200 graden. Laat de saucijzenbroodjes op keukenpapier afkoelen. Eenmaal koud kun je ze prima invriezen.

## Tenslotte

Ik ben verslaafd aan saucijzenbroodjes. Saucijzen van de Hema, van de banketbakker of super, ja zelfs die ranzig vet druipende, dagenlang verwarmde, innig kleffe en door vrolijke stafylokokken bewoonde saucijzenbroodjes bij de benzinepomp. Ik kan ze niet weerstaan. Op het moment dat mijn oog contact maakt met een saucijzenbroodje, ben ik verloren. Een saucijs is een vers worstje van gekruid gehakt vlees in een worstenvel. Je zou dus verwachten dat een saucijzenbroodje hetzelfde is als een worstenbroodje, maar nee. In Amsterdam is een saucijzenbroodje een langwerpige, platte gebakje van bladerdeeg, gevuld met gekruid gehakt vlees zonder vel, dus geen worstje. Maar pas op, in Antwerpen heet hetzelfde worstenbroodje. Je kunt ze het beste zelf maken, dat is lekkerder en gezonder! Als je er toch liever eentje koopt is de beste die van Kwekkeboom. De naam Kwekkeboom staat al meer dan 100 jaar synoniem voor kwaliteit. In het Kwekkeboom Saucijzenbroodje zijn uitsluitend kwaliteitsgrondstoffen verwerkt. Deze bladerdeegtraktatie is gevuld met lekker gekruid mager kalfsgehakt. Let wel, het Kwekkeboom Saucijzenbroodje kruimelt en zo hoort het ook! Van Dale gooit het zoals gebruikelijk allemaal door elkaar: een worstenbroodje je is daar "een broodje waarin een worst is gebakken en ze stellen dat gelijk met het saucijzenbroodje; een saucijzenbroodje is voor Van Dale een broodje van fijn deeg met een sterk gekruide saucijs erin gebakken", dus van bladerdeeg heeft hij niet gehoord. Maar geen worstenbroodje of saucijzenbroodje of friand - zoals de Fransen het noemen - bevat ooit een worst, dat wil zeggen met vel en al. Dat is onzin, zoals zoveel gastronomische termen bij Van Dale. Grijp nooit naar de dikke Van Dale als je over eten het naadje van de kous wilt weten. En dan nog iets: een saucijzenbroodje wordt vanouds gemaakt met een mengsel van mager varkensvlees en rundvlees of, bij de betere bakker van varkensvlees en kalfsvlees, niet van puur varkensvlees, maar ook niet van puur rund of kalf. Het ideale saucijzenbroodje heeft knapperig, goed gerezen bladerdeeg, dat droog is, en een vulling die royaal is en niet te stijf, sappig en zeker niet te droog, en pittig, met een goede vleessmaak. En vooral niet te vet!