BBQ+

RECEPT

WORSTENBROODJES MET KALFSGEHAKT VAN DE BBQ

Goudbruin bladerdeeg rond een sappige vulling van kalfsgehakt, met een vleugje kersenrook. Je bakt ze indirect op de BBQ, zodat de bodem knapperig wordt zonder aan te branden. Twee per persoon als hapje, of met een frisse salade als lunch.



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

Bak- en gaartijden gelden voor de originele hoeveelheid.

- 500 g ongekruid kalfsgehakt
- 1 snede oud wit brood, zonder korst
- 3 el melk
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijn geraspt
- 1 ei
- 1 el grove mosterd
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- ¼ tl geraspte nootmuskaat
- 1 tl zout
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- 2 rollen rechthoekig bladerdeeg uit de koeling
- 1 eidooier
- kersen- of beukenhout naar keuze (één klein stukje volstaat)

WORSTENBROODJES MET KALFSGEHAKT MAKEN

1. Week het brood circa 5 minuten in de melk en prak het daarna fijn met een vork.
2. Meng het kalfsgehakt met het geweekte brood, de sjalot, knoflook, het ei, de mosterd, peterselie, nootmuskaat, zout en peper.
3. Kneed het mengsel circa 2 minuten stevig door, tot het plakkerig wordt en goed bindt.
4. Verdeel het gehakt in twee porties per persoon en rol ze met vochtige handen tot worstjes.
5. Leg de worstjes minstens 30 minuten afgedekt in de koelkast, zodat ze stevig worden.
6. Richt de BBQ in voor indirect garen op 200 °C, met een pizzasteen of metalen bakplaat op het rooster boven het indirecte deel.
7. Leg het rookhout bij de gloeiende kolen.
8. Rol de bladerdeegvellen uit en snijd elk vel in vier gelijke rechthoeken.
9. Leg op elke rechthoek een worstje, van de ene kant van het deeg tot de andere.
10. Klop de eidooier los en bestrijk er de verste rand van het deeg mee.
11. Rol het deeg in een paar lagen strak rond het gehakt, met de naad onderaan. De uiteinden laat je open: daar kan de stoom weg.
12. Bestrijk de bovenkant met de rest van de eidooier.
13. Leg de broodjes op een vel bakpapier en schuif het op de hete steen of plaat.
14. Bak ze met gesloten deksel circa 15 minuten op 200 °C.
15. Draai het bakpapier een halve slag, zodat alle broodjes gelijk kleuren, en bak nog circa 10 tot 15 minuten, tot het deeg goudbruin en ook onderaan krokant is en de kern van het gehakt 72 °C haalt.
16. Laat de worstenbroodjes 5 minuten rusten op een rooster en serveer ze warm.