

**INGREDIËNTEN** 8 PORTIES 42 MIN GEMIDDELD

1 pak Garden Gourmet Sensational bratwurst

4 plakjes bladerdeeg

paar eetlepels plantaardige melk (of 1 ei)

2 tl zwarte en witte sesamzaadjes

2 el teriyakisaus

1 el sriracha-saus

1 tl grove mosterd

olie om te frituren

Wil je veganistisch en pittig genieten van de traditionele worstenbroodjes, dan is dit je kans! Geniet van de smaak van Sensationele Worst

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Verwarm de oven en bak de worstjes**

Verwarm de oven voor op 190 °C. Bak de worstjes in een beetje olie in een koekenpan lichtbruin. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Leg de deegstukjes op elkaar en rol ze iets verder uit zodat er een worstje op past.

**2. Rol bladerdeeg om de worst**

Rol om elke worst een plakje bladerdeeg. Dicht de naad af met wat water. Leg ze met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met losgeklopt ei of melk en bestrooi met sesamzaadjes.

**3. Bak in de oven**

Bak ze ongeveer 25 minuten in de oven tot het deeg goudbruin en gaar is. Meng de teriyaki met de sriracha en mosterd.

**4. Snijd de rolletjes in vieren en serveer**

Laat de rolletjes iets afkoelen en snijd ze in vieren. Serveer met de saus. Nu heb je één heerlijk recept voor je brunchbuffet of gewoon een heerlijk tussendoortje om je dag op te fleuren!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**