

Ontbijtworstjes



Bereiden in: koekenpan



Voorbereiding: 10 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 g varkensgehakt (of half-om-half)
- 1 tl zout
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl gedroogde salie
- 1 tl tijm
- 1 tl paprikapoeder (mild)
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl uienpoeder
- Snufje nootmuskaat
- Optioneel: 1 el ahornsiroop of honing voor een licht zoetje

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Ontbijtworstjes

Bereiding

- 1 Meng alle ingrediënten goed door elkaar in een kom.
- 2 Laat het mengsel minimaal 30 minuten (of een nacht) rusten in de koelkast voor optimale smaak.
- 3 Vorm met natte handen kleine worstjes (ongeveer 8–10 cm lang).
- 4 Bak ze in een beetje boter of olie op middelhoog vuur in 6–8 minuten gaar en goudbruin, regelmatig draaien.

Kooktips

Wil je ze bewaren? Je kunt ze rauw invriezen of gebakken maximaal 3 dagen in de koelkast bewaren.

Serveren

Ze zijn ook heerlijk bij een ontbijt of brunch! Serveer met gebakken eieren, toast en wat frisse tomaatjes

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten