

Handen uit de mouwen! KNORRENDE DEEGBIGGETJES



Ingrediënten

- Pakje bladerdeeg (10 plakken)
- Blik knakworst
- Satéprikker
- 1 Ei

Hmm... Op zoek naar een lekkere snack voor thuis, of een leuk recept voor tijdens kerst? Maak samen deze heerlijke 'Knorrende deegbiggetjes'.

Aan de slag!

Haal voor dat je begint de bladerdeeg plakjes uit de vriezer, leg ze los van elkaar en ontdooi deze. Zodra ze helemaal zijn ontdooid, kun je er mee aan de slag.

- 1 Verwarm de oven volgens de instructies op de verpakking.
- 2 Rol ieder plakje bladerdeeg tot een balletje.
- 3 Maak van een los stukje deeg (of een stukje knakworst) de oren en ogen en 'plak' deze op de bal.
- 4 Snijd de knakworst in 3 stukken.
- 5 Maak met je duim een gat in het midden van de bal en stop hier een stukje knakworst in.
- 6 Prik met een satéprikker 2 gaatjes in de knakworst, zodat er een echt biggeneusje ontstaat.
- 7 Kluts het ei en smeer de biggetjes een klein beetje in met het eimengsel.
- 8 Bak de biggetjes 15 minuten in de oven (of tot dat ze goudbruin zijn).

Eet smakelijk!

